



UNIVERSITETS-
BIBLIOTEKET
UMEÅ

901920

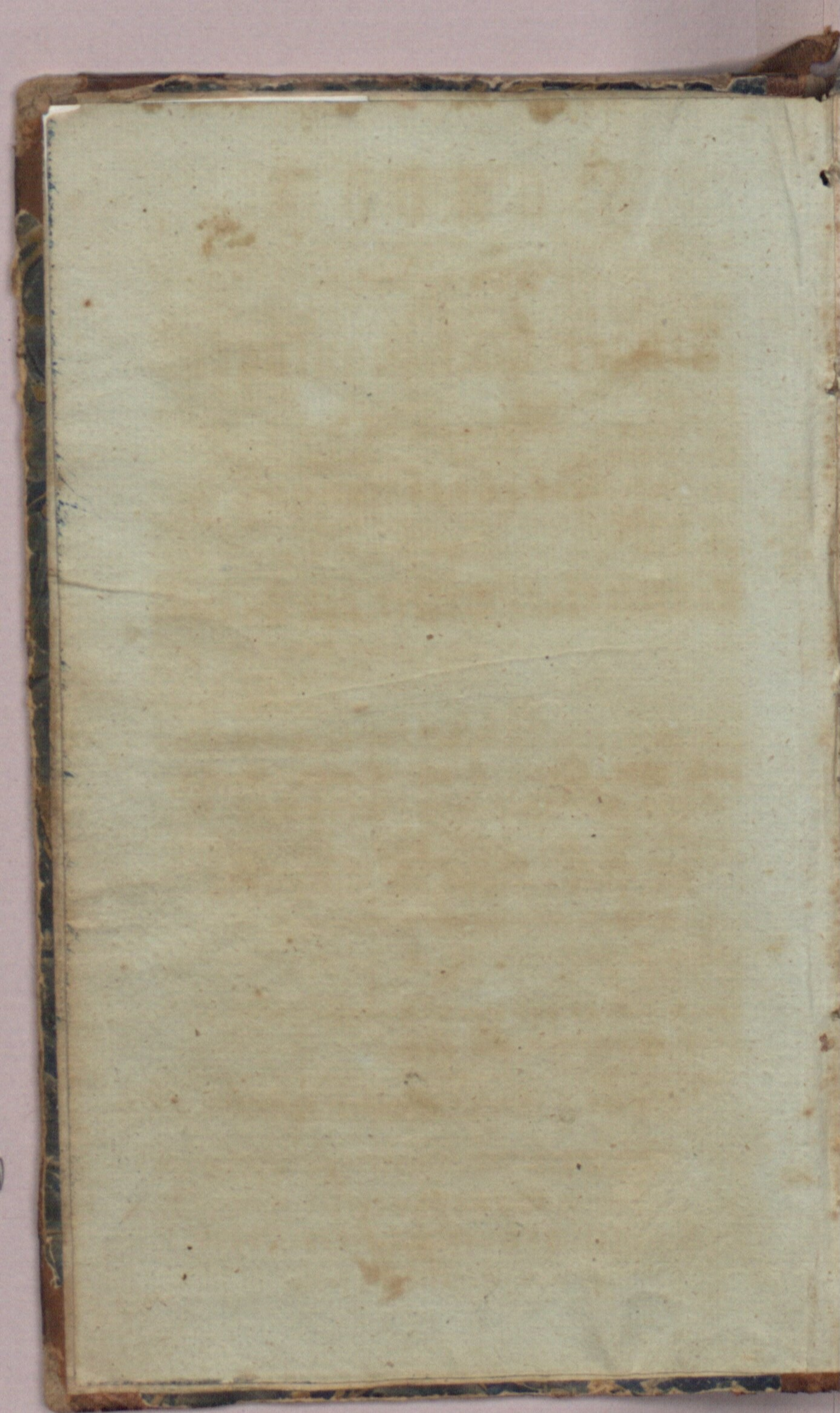
Umeå universitetsbibliotek



0542178001 19531 May

Nylan. Handbok vid den nu bråkliga finska





S a n d b o k

wid den nu brukliga

Sinare Matlagningen;

innehållande tillika

Beskrifning

på

Confecturer, Sylter och Glacer;

samt ett

Bihang,

att göra Soja, Fransk Senap, Attikor,
Bär-winer, Bär-safter, att inlägga An-
jovis, m. m.; jemte några Underrättelser
om Slagt, Brygd och Brödbakning.

Af

MARGARETHA NYLANDER.

Sjette, tillökta och förbättrade Upplagan.

Stockholm,

Tryckt hos Samuel Rumstedt, 1835.

På H. A. Nordströms förlag.

Handwritten title or header, possibly "H. D. D. D."

Handwritten text, possibly "H. D. D. D."

Handwritten text, possibly "H. D. D. D."

Handwritten text, possibly "H. D. D. D."

Handwritten text, possibly "H. D. D. D."

Handwritten text, possibly "H. D. D. D."

Handwritten text, possibly "H. D. D. D."

Handwritten text, possibly "H. D. D. D."

Handwritten text, possibly "H. D. D. D."

Handwritten text, possibly "H. D. D. D."

Handwritten text, possibly "H. D. D. D."

Handwritten text, possibly "H. D. D. D."

Handwritten text, possibly "H. D. D. D."

Handwritten text, possibly "H. D. D. D."

Handwritten text, possibly "H. D. D. D."

Handwritten text, possibly "H. D. D. D."

Företal *).

Mademoiselle Margaretha Nylander, som i flera år med det fullkomligaste bifall förestått Hushållningen uti åtskilliga de förnämsta Hus i Riket, har dels munteligen för mig beskrifvit de i denna Kokbok förekommande Maträtter, dels öfverlätit åt mig att redigera hennes Anteckningar i Matlagningen. Mademoiselle Nylander är således den, som bäst kan bedömma, om jag uppfyllt hennes affigt, att öfverlemnna åt unga Matmödrar en tydlig beskrifning öfver den nu brukliga finare Matlagningen. Med hennes tillåtelse äro äfwen åtskilliga artiklar, som saknats i våra förra Kokböcker, af mig tillagga, i synnerhet wid Bihanger; äfwensom några rätter äro intagna, hwilka passa för ett tarfligare Bord. — Denna Kokbok utgifwes ej för att i något afseende förringa wärdet af de wi redan äga utaf Mademoiselle Warg och Fru Weltzin, hwilkas, med allt skäl godkända, Kokböcker ej böra saknas i något Hushåll. Men matredningen, liksom allt annat, undergår, på flera år, förändringar; ty Mademoiselle Wargs Hjelprepa i Hushållningen utgafs för omkring 70 år sedan, och Fru Weltzins Kokbok för nära 20 år sedan; och således bör ej synas öfverflödigt att härmedelst lemnas en Beskrifning
dels

*) Af ett Fruntimmer.

dels på nya Maträtter, dels på de förändringar, som äfwen Kokkonsten påkallat. Beskrifningen om Confecturer och finare Sylter bör i synnerhet wara välkommen för rikare Hushåll på Landet, der lång väg från Staden gör swårare att förskaffa dem; och har, uti de Hus, hwarest Mademoiselle Nylander conditionerat, alltid begagnats de här beskrifna Confecturer. — En och annan artikel torde ej hafwa fått det rum, dit den egenteligen bör höra; men hwarje är upptagen på Registret, och är således lätt att igenfinna. Skulle framdeles en ny Upplaga behöfwas, skall wid den allt sådant blifwa rättadt, som wid denna kan finnas uraktlåtit. Att jag begagnat Numror framför hwarje artikel, är gjordt för att läsare hänvisa wid de Rätter, der äfwen andra böra rådfrågas.

Wid slutet af Boken äro några Marschallar projecterade, hwilka dock kunna förändras efter hwars och ens eget godtfinnande.

Om, wid dessa Underrättelser i Kokkonsten, stilen af twänne fruntimmer ej är så wärdad, som mången kan fordra, torde det benäget ursäktas, helst som fullkomlig tydlighet, äfwen i detta ämne, ej alltid är så lätt som man tror. Min önskan är derföre, att denna lilla Kokbok måtte med lika öfwerseende emottagas, som den härmedelst öfwerlemnas uti en god affigt! Stockholm, Maj 1822.

Erinran wid Fjerde Upplagan.

Efter sex och ett halft år, då första Upplagan af denna Kokbok utkom, har, wid hwarje ny, det varit mitt bemödande att rätta de felaktigheter, som i de föregående insmugit sig. Åfwen har Kokboken under nämnda tid blifwit tilldelt med öfwer Etthundraade nya Artiklar, hwaribland jemwål Beskrifning på sammansatta Drycker, att nyttja wid större Måltider; samt flera Matsedlar. — Denna Upplaga har i synnerhet blifwit förökt med Beskrifning på flera Tårter; åfvensom Capitlet om Confecturer och Sylter blifwit granskadt och förbättradt af en i detta yrke kunnig Person.

Mätte åfwen denna Upplaga, som, utom gjorda förbättringar, blifwa tilldelt med Tjugussex Artiklar, winna mina Läsarinnors ytterligare öfwerseende och bifall.

Stockholm den 21 October 1828.

Denna Sjette Upplaga har äfwen blifwit genomfedd, samt förbättringar gjorde der sådane behöfts; i synnerhet äro hänvisningarne mera bestämnda och till Nummern eller Sidan anförda. Några nya Artiklar äro äfwen intagne.

Mätte allt vinna mina Läsarinnors ytterligare öfwerseende och bifall.

Stockholm den 12 Maji 1835.

— a — a — m.

Innehåll.

Färser, som nyttjas i Små-Pastejer till För-			
rätter. N:o 1—4.	=	=	Sid. 1.
Smördeg till Pastejer och Bakelser. N:o 5.	—		3.
Förrätter. N:o 6 till och med N:o 91.	—		4.
Sopprätter. N:o 92—132.	=	=	46.
Röträtter. N:o 133—223.	=	=	64.
Stora Pastejer. N:o 224—226.	—		107.
Fisrätter. N:o 227—274.	=	=	111.
Buddingar. N:o 275—308.	=	=	129.
Gröna Rätter. N:o 309—348.	=	=	147.
Såser. N:o 349—374.	=	=	163.
Kakor, Lårter och Bakelser. N:o 375—440.	—		170.
Crèmer. N:o 441—463.	=	=	203.
Geleer. N:o 464—472.	=	=	213.
Confecturer. N:o 473—498.	=	=	217.
Sylter. N:o 499—530.	=	=	229.
A la Glacer. N:o 531—544.	=	=	244.
Salater. N:o 545—561.	=	=	250.

Bihang.

Att inlägga Champinjoner. N:o 562.	—	259.
Soja af Champinjoner. N:o 563.	=	259.
Champinjons-Pulver. N:o 564.	=	260.
Soja af brynt Socker. N:o 565.	=	260.
Attikor. N:o 566—572.	=	261.
Fransk Senap. N:o 573.	=	264.
Att raffinera Honing. N:o 574.	=	264.
Midd. N:o 575.	=	265.
Honings-Win. N:o 576.	=	265.
Champagne-Win af Björstake. N:o 577.	—	266.
Dito af Örlåggor. N:o 578.	—	267.
Bär-Winer. N:o 579—583.	=	267.
Bär-Safter. N:o 584—587.	=	272.

Att

Innehåll.

Att inlägga Anjovis. N:o 588.	=	=	Sid. 274.
Att insalta Graflar. N:o 589.	=	=	— 275.
Att luta Spissonger eller annan torr Fisk.			
N:o 590.	=	=	— 276.
Edtinjdlks-Ost. N:o 591.	=	=	— 276.
Att salta Smör på Skottiska sättet. N:o 592.			— 277.
Att insalta Blomkål. N:o 593.	=	=	— 277.
Att salta och torla Grönsaker. N:o 594—597.			— 278.
Några underrättelser wid Slagt, och om			
Röttis insaltning. N:o 598—601.	=		— 279.
Pölsa. N:o 602.	=	=	— 281.
Metwurst. N:o 603.	=	=	— 282.
Lubst Metwurst. N:o 604.	=	=	— 283.
Glåst-Rorf. N:o 605.	=	=	— 283.
Sylta af Swinhufwud. N:o 606.	=		— 284.
Skinka, beredd på Engelskt sätt. N:o 607.			— 285.
Om Brygd. N:o 608.	=	=	— 285.
Driika af brun Sirap. N:o 609.	=		— 288.
Honings-Driika. N:o 610.	=	=	— 289.
Något om Brödbakning. N:o 611—626.			— 290.
Tilläggning: N:o 627—638.	=	=	— 299.
Beskrifning på några sammansatta Drycker,			
att nyttja wid större Måltider. N:o			
639—648.	=	=	— 305.
Matsedlar. N:o 1—14.	=	=	— 309.

KOK-BOK.

Förrätter.

Sårser, som nyttjas i Små-pastejer
till Förrätter m. m.

N:o 1. Sårs af Hare.

Rättet af en Hare skrapas väl; ett halft skålpund njurtalg och ett halft skålpund god mærg, hwarifrån hinnor och ben väl bortskräddas, sammanhackas fint samt stötes i en mortel, och blandas upp med 2 à 3 ägg, litet starkpeppar, och en nypa salt. Sedan rullas färsen till stora klimpar uti litet hvetemjöl, och läggas uti kokande watten. Då klimparna äro kokta, upptagas de och ställas att kallna, och, när de skola nyttjas till små Pastejer, skåras de i tårningar; dertill göres en god sås, af sammanfräst smör och mjöl, hwarpå bouillon, några droppar fransk ättika och soja slås, att den må blifwa slemmig och få en god smak. När maten skall anrättas, och pastejerna skola fyllas, då först läggas färs-tårningarna uti såsen; ty om de komma förr deruti, så smälta de sönder.

Samma färs kan äfwen, rustad som små ekollon, kokade uti bouillon eller watten, nyttjas i ragu på Hare eller Kalf, hwilket är ganska godt.

N:o 2. Kötsfärs till Falla Pastejer.

Godt Orskött af innanläret, tillika med något Kalkskött, skrapas mycket fint och fritt från senor; hårtill tages lika så mycket fett fläsk, som ej är härskt, och en liten rödlök: allt detta hackas fint och störes i en mortel mycket wäl; blandas sedan med god bouillon eller dricka, samt litet riswet bröd, starkpeppar och salt efter smak, 2 à 3 ägg, några droppar dragonättika och fint skuren tryffel, eller, i brist deraf, små ättiks-gurkor. Med denna färs, formerad som små bullar och stekta i smör, kan äfwen allt slags grönt garneras; men då uteslutes ättikan och tryffeln.

N:o 3. Sjöfärs, som nyttjas i små Pastejer m. m.

En Gådda om tre markor flåses uti ryggen, och alla ben borttagas wäl; köttet skäres i tunna skifwor, hackas och störes wäl tillsammans med en half mark njurtalg och en half mark smör, att det blir fint och segt som en deg; upplägges sedan i ett fat, hwarest en jungfru godt hvetemjöl wäl arbetas med en sles. Därefter tages 6 ägg, hwaraf ett i sender röres in i färsen. Ett och ett halft qwarter lummad söt grädda, litet stödt muskottblomma, socker och en liten nypa salt, inblandas äfwen, hwarest den är färdig att läggas i pastejer. Af denna färs kan äfwen göras budding.

N:o 4.

N:o 4. Färs af Orfötte.

Gode Orfötte skrapas fritt från senor och ben samt hackas fint, med hälften så mycket god, färsk njurtalg; stötes sedan väl uti en stor mortel, samt blandas upp med 2 à 3 ägg, en fint hackad och i smör fräst rödlök, några skedblad bouillon, litet risvet bröd, starkpeppar och salt efter smak. Af denna färs göres nu små bullar, som stekas i smör, och kan med dem garneras hvad slags grönt som helst.

N:o 5. Smördeg till Pasterier och Bakelser.

Gode smör twättas med händerna i flera watten, att det blir smidigt och fritt från salt. Sedan formeras deraf en klump, som lägges i friskt watten; derefter göres en lös deg, af ett halft stop watten och ett ägg, hwilka wispas tillsammans, hwarefter så mycket hwetmjöl ilägges, att det kan handteras med händerna. Degen upplägges derefter på ett kallt bakbord, och arbetas väl, hopwikes, samt lägges att hwila 5 à 6 minuter, på det mjölet måtte hafwa tid att swälla; hwarefter den återigen arbetas, och sedan hwilar några minuter i kallt rum, hwilket ännu en gång förnyas; derefter wäges degen, då till hwar mark deg tages en knapp mark twättadt smör, hwarutur watten är väl utframadt i en ren handduk. Nu utflappas degen på bordet, som en kaka, smöret lika så, samt lägges på degen och tilltryckes väl med handlogarna, hwarefter degen wikes i tre delar

2 2

på

på längden, och sedan i tre delar på tvåren: gif degen nu ett par slag af kasmeln, och låt den åter hvilat några minuter i kallt rum, hwarefter den hastigt utkastas, hopvikes åter på samma sätt, och åter hviatar. Med kastningen fortfares ännu trenne gånger till bakelse, och fyra gånger till pastejer, men med så litet mjöl som möjligt; detsförre är det nödvändigt att tillreda denna deg på ett kallt ställe.

N:o 6. Små Pastejer af Hare.

Då den ofwan beskrifna smördegen är fjerdelen gången utkastad till en god fjerdedels tumstjocklek, utskäres deraf med en knif, eller ock uttages, med en pastejform, lagom stora pastejer, hvilka smörjas med en ägg-gula, sammanvispad med ett skedblad watten; sedan ritas med en nål liksom ett lock på hwarje pastej, hwarefter de sättas på en plåt att gräddas i någorlunda varm ugn. Då de skola anrättas, upptages det lilla locket; den lösa degen derunder borttages nått, och i dess ställe fyllas de med den under N:o 1 beskrifne Harsfärsen. Men i brist af Hare kan Färs af Orkott (N:o 4) begagnas, med uteslutande af löken.

N:o 7. Täckta Röttpastejer.

Smördegen utkastas så, att den blifwer hälften så tjock som till Harspastejer, hwaraf utskäres, efter en liten pastejform, cassetopp eller winglas, tvåanne bitar till hwarje pastej, hwaraf den ena blifwer botten och den andra lock. Botten smörjes i lanternan med watten; midtuppå lägges ett litet skedblad rå köttfärs, locket

locket påläggas och tillflåmmas väl rundt omkring. Sedan sättes pastejerna på en plåt, och smörjas med en ägg-gula, som är vispad tillsammans med ett skedblad vatten. Derefter ritas midtuppå med en nål, som ett litet lock, hwarefter pastejerna insätts i lagom varm ugn att gräddas. De serveras sedan warma.

N:o 8. Små Pastejers af Kalsbrist.

Då smördeg är utkastad till en dryg fjärdedels tum tjocklek, utskäres, efter en liten pastejform, så många pastejers som behöfwas, hwilka smörjas med sammanvispad ägg-gula och vatten. Ett lock ritas sedan med en nål på hwarje pastej, hwarefter de sätts i en någorlunda varm ugn att gräddas.

Nu bör man hafwa tillreds kött Kalsbrist, väl putsad från senor, kött fiskfärs och tryffel, om den finnes, annars små ättiksgurkor, alltsammans skurit i tårningar. Smör och mjöl lägges i en liten kastrull att fräsa. Nu iläggas de skurna ingredienserna, och omröres väl; några skedblad söt grädda slås derpå, samt några droppar anjovis-lake, och en knifsudd hwitpeppar, att magan får god smak och är någorlunda tjock när den fylles i pastejerna. Då de skola anrättas, astages locket på dem, och den lösa degen derunder borttages nått, och i dess ställe iläggas af den nu beskifna Kalsbrist-raguen.

N:o 9. Mårg-Pastejer.

Till 24 pastejers tages 16 lod godt hwetebröd, väl fritt från bruna kanter; brödet skäres i tunna skifwor, hwilka blötas i mjölk.

När

När de äro genomblöta, sättas de på elden att koka till en lagom gröt, då det aflystes och en half mark väl tvättad och rensad samt i små tärningar skuren mærg ilägges; när detta kallnat, iröres 4 ägg, litet socker och muskottblomma samt en nypa salt. Emedlertid har man tillredt små pastejformar, kladda inuti med smördeg (N:o 5): i dessa hålles nu mærgblandningen, men ej för fulla, hwarefter de insättas i en ej för het ugn att gräddas; de serveras sedan warma.

N:o 10. Kräft-Pastejer.

5 à 6 tjog förwälda Kräftor rensas väl. Köttet, råmmen och fettet tages till wara, och hackas till små tärningar. Skalen rensas väl rena och stötas i mortel tillika med de små klorna utur hwilka köttet ej kan helt uttagas. När det är halfstött, ilägges en knapp mark smör, hwarefter det widare stötes tills det blir fint och rött. Då lägges det uti en kastrull att fräsa under jemn omröring; sedan påhålles köft watten, hwarmed det får koka en half timma. Derefter lyftes kastrullen af elden. Det röda smöret affskummas nått, att intet spad medföljer, och silas genom ett fint durkslag, hwarefter det hålles till kräftköttet, tillika med 3 skedblad riswet bröd, 3 jungfrur söt grädda, litet fint salt, och socker efter smak. 6 ägg, hwarifrån 2:ne hwitor borttagas, wispas och slås till masan, som nu öses i små pastejformar, kladda inuti med smördeg, och insättas i ugnen en fjerdedels timma innan de anrättas. — Smördegen inslås i formarna på följande sätt:
man

man skjelper pasteiformen på den utkastade degen, får deromkring, att degbiten blir något större än formen. Nu har man tillreds en grof degbit, stor som en knytnåske, väl invältad i hvetemjöl: formen, hvarpå den utskurna smördegen är lagd, tages i ena handen, grofva degbiten i den andra, och med den tillslås smördegen så kraftigt, att han fastnar i formen, hvilken förut bör vara smord med smör. Degen bortputsas sedan kring kanterna på formarna.

N:o 11. Hummer-Pastejer.

Knäck och klys Hummer, tag ut allt hummerköttet och lägg det ett par timmar i mjölk, att saltan drages derur. Skalen och råmmen stötas väl, ett stycke smör tillägges, hvarmed de fullstötas. Nu sättas de på elden att fräsa, hwarefter kött watten påslås. Låt det koka en qwart timma eller något mer, hwarefter det röda hummersmöret affsummas; och det urwattnade hummerköttet lägges på en ren handduk att afdraga wättskan, hwarefter det hackas fint som ärter, samt blandas med det röda smöret, litet socker, några skedblad riswet bröd, blött uti söt grädda, och 5 à 6 wispade ägg; då blandningen sedan hålles uti små pasteiformar, som förut äro kladda inuti med smördeg. De sättas sedan i lagom varm ugn en fjerdedelstid timme innan de skola serveras.

N:o 12. Runda Sill-Pastejer.

Sedan smördegen är utkastad till en dubbel slants tjocklek, utskäras pastejerna med en liten pasteiform, 2:ne bitar till hwar pastej, en
till

till botten och en till lock. De till bottnar ämnade bitar omvändas, och smörjas fring kanterna med watten; midtpå lägges fiskfärs (se N:o 3) af en walnöt's storlek, samt opputi färsen lägges en anjovis-halwa i from; locket påläggas nu och tillflämmes wäl fring kanterna. Pastejerne smörjas derefter med en ägg-gula, hopwispad med ett skedblad watten, och ritas ett lock ofwanpå dem med en nål, hwarefter de ställas på plåtar och gräddas i något varm ugn, samt anrättas warma.

N:o 13. Afslånga Sill-Pastejer.

Deßa göras på samma sätt som de förra, endast att smördegen uttages med större form. Bitarna omvändas och smörjas fring kanterna med watten; fiskfärsen påläggas, men i stället för anjovis, kan nyttjas holländsk sill, hwar utur benen borttagas, och en liten bit sill lägges i hwar pastej, hwilken sedan hopwises som en halvmåne, och tillflämmes wäl i kanten. Smörjes derefter med wispad ägg-gula och watten, som förut är nämnt, och gräddas i något varm ugn, samt anrättas warma.

N:o 14. Grädd-Pastejer.

Ett qwarter tjock grädda wispas till hårdt skum; deri lägges 3 à 4 skedblad socker och risna skalet af en citron, tillika med 6 ägg-gulor, sammanwispade med ett rågadt skedblad hwetemjöl. Ägghwitorna wispas till hårdt skum, som sist iröres. Nu har man små pastejformar, klädda med smördeg (se N:o 5), hwilka hållas halwa af ofwannämde gräddblandning; hwar-
ester

efter de insättas i ei för het ugn att gräddas, till dess de endast äro gula; då de serveras warma.

N:o 15. Ost-lådor.

Ett qwarter skirt smör röres tills det blir hwitt som grädda; 12 ägg-gulor, 2 skedblad godt hwetemjöl, 2 skedblad söt grädda, och ett halft skålpund riswen parmesan- eller amper sötmjöls-ost, röres dertill. Äggghwitan wispas till hårdt skumm, och röres sist deruti; hwar-efter blandningen öses i små papperslådor. En half timma innan maten skall anrättas, sättas lådorna i ugnen, som ej bör wara för het; då de höja sig äro de färdiga.

N:o 16. Ryska Ost-lådor.

Ett qwarter söt grädda, 4 skedblad mjöl, 6 lod skirt smör och ett skedblad socker, wispas sakta tillsammans. Deruti inröres ett halft skålpund god, riswen ost; 2 äggghwitor wispas till hårdt skum, och nedröres sakta uti smeten, hwarefter den öses i papperslådor, och gräddas i swag ugnswärme. Då de höja sig, äro de färdiga att anrättas.

N:o 17. Makaroni med Ost.

Makaroni läggas warsamt ner i en stor kastrull, med tillräckligt kokande watten, att förwållas. Nu smörjes en form wäl med kallt smör, beströs sedan med riswet bröd; deruti lägges ett hwarf riswen parmesan- eller annan amper ost; sedan ett hwarf med makaroni; litet salt och fin stött hwitpeppar strös emellan hwarfwen.

Så

Sålunda fortfares hwarstals med ost och makaroni, tills formen är full, då 3 à 4 skedblad smält smör och ett qwarter söt grädda slås deröfwer; hwarefter formen sättes i någorlunda varm ugn att gräddas. Då denna rätt är gulaktig öfvanpå, anrättas den.

N:o 18. Omelette med rökt Slåst.

10 hela ägg och 4 gulor, samt ett halft qwarter söt grädda, wispas tillsammans med en smula riswen mustott; smör lägges i en stekpanna som släpper wäl; smeten hålles deri, och pannan skakas flitigt öfwer frist eld. Då har man tillreds skurna och bräckta slåstärningar, som läggas i Omeletten, och skakningen öfwer frist eld fortfares tills Omeletten är wäl stannad och gulbrun till färgen, då den serveras varm på karott.

N:o 19. Omelette med rökt Lax.

Göres som den föregående; anmärkes endast, att laxtärningarna bräckas ganska litet; hwarefter den serveras varm.

N:o 20. Omelette med grön Sallat.

Tillredes som de föregående, dock med utelutande af slåst och lax. Huswudsallat sköljes, strådes wäl och skäres uti flystor. Blanda tillsammans olja, dragon, ättika, litet starkpeppar och salt: detta slås öfwer sallaten på en karott, samt serveras tillika med Omeletten.

N:o 21. Omelette med Ostron.

Till 30 ostron och 2 tiog kräftstjertar tagas 10 hela ägg och 4 gulor, 3 jungfrur söt grädda

grädda, persilja, salt och muskott efter smak, hwilket mispas wäl tillsammans; ett stycke smör af ett äggs storlek lägges i en stekpanna att fräsa; smeten hålles deruti, tillika med ostronen och kråststjertarne. Nu skakas pannan wäl öfwer frisk eld tills Omeletten stadgat sig och blifwit gulbrun; då serveras den warm.

N:o 22. Stekta Ostron.

Goda ostron uppbrutas, skägget borttages, och en bit smör af en haselnöts storlek lägges i hwarje ostra, hwaröfwer en nypa riswit bröd strös. Nu ställas de på en plåt och föras in i warm ugn att blifwa gulaktiga, hwarefter de uttagas och anrättas strax, medan de äro warma.

N:o 23. Kokta Ägg med Capris.

Så många ägg, som behöwas, kokas ej hårdare än att man utan smärighet kan skala dem. Till sås derpå sönderröres, med en trädsked, 4 hårdkokade ägg-gulor med 2 skedblad matolja och lika mycket winättika; sedan silas såsen genom hårsikt, och litet mera ättika kan tillsås, att den blir tunn, men simmig. Ett par skedblad hackad capris blandas i såsen, som derefter slås öfwer äggen, sedan de äro upplagda på anrättnings-karotten, hwilken garneras med stekta hwetbrödsstifwor.

N:o 24. Kokta Ägg med Anjovis.

Äggen kokas endast så mycket att hwitan stadnar, men gulorna böra wara lösa, hwar, efter de läggas i kallt watten att skalen må lossna; när de äro astagne, skaras äggen midt
i tv,

i tu, långsefter; emedlertid stekes tunna hwetbrödsstifwor gulbruna i smör: sedan lägges en brödsstifwa under hwarje ägghalfwa, som ställas bredwid hwarandra på anrättningskarotten, och på hwarje ägghalfwa lägges en ruta eller ett kors af i strimlor skuren anjovis. På karotten hålles några skedblad af följande sås: en hårdkokad och sönderframad ägg-gula, en matsked söt grädda, en matsked fin matolja, 2 matskedblad ättika, och ett theskedblad socker, samt salt, stött peppar och senap, en liten knivsudd af hwardera sorten; när detta är väl sammanblandat och påöst, serveras äggen kalla.

N:o 25. Kokta Ägg med hwit Sås.

Till en wanlig karott tages 8 à 10 ägg, hwilka hårdkokas, skalas och skäres hwart ägg i fyra delar, samt upplåggas på anrättningskarotten, som sättes på spishållen att hålla sig väl varm. Emedlertid göres en sås af ett skedblad färskt smör, som fräses tillsammans med en nypa hwetemjöl, samt spådes med söt grädda. När denna sås kokar, ilägges litet fint stött muskottblomma och socker efter smak; sist wispas 2 à 3 råa ägg-gulor deruti, hwar efter såsen ej får koka, utan hålles genast öfwer de upplagda äggen, som serveras warma.

N:o 26. Förlorade Ägg med Grädda.

Så många ägg som behöwas, förloras på följande sätt: watten uppkokas i en stor flat kastrull; 8 à 10 färska ägg sönderslås warsamt i en stor spilkum. När watten kokar, hålles warsamt de sönderslagne äggen deruti; kastrullen

len skakas sakta, att äggen få utbreda sig öf-
 wan på watten. När de börja att hwitna,
 upptagas de med en hålslef och läggas i ett
 fat med friskt watten, hwarutur de sedan upp-
 tagas att putsas, och läggas på runda stekta
 brödkiswor uti anrättnings-karotten. En half
 anjovis lägges på hwarje ägg; hwarefter fyra
 ägg-gulor och ett qwarter söt grädda wispas
 tillsammans och slås öfwer ägen, hwilka en
 qwart timme före måltiden insättas i ugnen,
 för att wid swag värme stadna. Men härtill
 är nödvändigt att hafwa färsta ägg.

N:o 27. Sörlorade Ägg med Kalsbrif.

Till ett bord för 20 personer tages ett
 skålpund kalsbrif, hwilken förwålles, rensas
 samt skäres i fina tårningar; sedan fräses ett
 stycke godt smör med en nåfwa hwetemjöl,
 samt spådes, under jemn wispling, med söt
 grädda, att deraf blifwer en tjock sås. När
 den kokar, iläggas kalsbrifen, litet riswen mu-
 skott, en nypa stött hwitpeppar, och litet salt,
 om det behöfwes, hwilket omskakas wäl, och
 öses på karotter, samt betäckes med sörlorade
 ägg. Emellan äggen kan läggas ostron, om
 man derpå har tillgång. — (Duru ägg förlo-
 ras, se föregående, N:o 26).

N:o 28. Sörlorade Ägg med Anjovis.

Äggen förloras såsom wid N:o 26 nämnt
 är, hwilka, när de äro putsade, läggas på
 runda stekta hwetbrödkiswor; hwarefter de
 sättas på anrättnings-karotterna. Nu släfer
 man anjovis, lägger 1 à 2 halfwor på hwar
 ägg;

ägg; hwarefter en sås göres af 3 hårdkokade ägg-gulor, som sönderknidas med en rådsfed; litet matolja och windättika hålles derpå, att såsen blir något summig; sila den sedan genom hårsift, hwarefter den hålles öfwer äggen, hwilka sålunda serveras.

N:o 29. Sörlorade Ägg med Släff.

När äggen äro förlorade och putsade som wid N:o 26 är beskifwit, så skåres tunna skifwor af en rökt men lindrigt saltad skinka, swålen bortskåres wäl öfwen som något späck, om skinkan är mycket fet; sedan bräkes skifwor-na litet i stekpannan, hwarefter de genast uppläggas på anrättnings-karotten, som bör wara varm, och ett af de förlorade äggen lägges på hwar släffskifwa; hwarefter de äro färdiga att serveras.

N:o 30. Ägg-Rulletter.

Ett halft tiog ägg kokas hårda, skalas, och hackas, hwitor och gulor hwar för sig; sedan fräses ett fedblad smör tillsammans med ett fedblad hwetemjöl, samt spådes med ett qwarter söt grädde. När detta under jemn wisping uppkokat, ilägges litet stört starkpeppar och en nypa salt; den som behagar, kan, i stället för peppar, ilägga litet socker och mustotblomma; sedan ilägges de hackade äggen, som nedröras. När det kallnat, rullas deraf klumpar af walnötters storlek, som wåltas i riswet bröd, doppas i ägg, och så åter i riswet bröd, hwarmed de böra ligga ett par timmar innan de läggas i kokande stigradt smör, eller

eller god flotur *), att blifwa gulbruna; hwar-
 efter de serveras warma.

N:o 31. Kött-Rulletter med Risgrön.

Ett halft qwarter risgrön kokas i liter
 bouillon tills de spricka; emedlertid skäres det
 tunna af stekt kalf-, får- eller lammstek i fina
 tårningar, som uppblandas med hälften så myc-
 ket af de förwälda risgrönnen som köttet, samt
 litet stött starkpeppar, muskott och salt. När
 allt detta är väl omblandadt, rullas deraf
 klumpar som stora walnötter, hwilka wältras i
 riswet bröd, doppas i ägg, så äter i riswet
 bröd, hwarmed de så ligga en stund. Sedan
 kokas de hastigt i skitt smör, eller flotur *);
 hwarefter de anrättas warma.

N:o 32. Rulletter af Kalfbris och Siff.

Kalfbris förwäldes i watten, putsas väl
 och lägges på rent linne att utdraga all wät-
 skan; sedan skäres kalfbrisen i tårningar jemte
 lika mycket kokt fisk, helst gädda; men akta
 noga för ben; tillika med en eller flere fisklef-
 rar, några schampinjoner, litet tryffel eller, i
 brist deraf, en eller två ättiksgurkor: när nu
 allt detta är skuret i tårningar, så låter man
 ett stycke smör och en nåswe hwetmjöl fräsa i
 en kastrull, men icke brynas. Den skurna mas-
 san lägges deri och omröres väl med en liten
 smal trädspade (paferspade kallad), att det ej
 går sönder. Sedan slås litet sot grädda der-
 uppå, hwarefter det äter väl omröres. Masan
 bör

*) Härmed menas det flött, som i ett lög dagligen
 kan samlas af kott och flött kött.

bör vara tjock som gröt, då den upphålles att falla, och när hon är väl fall, formeras deras runda eller aflånga bollar, af ett litet höns-äggs storlek. Dessa wältras i riswet bröd, doppas i wispade ägg, och wältras åter uti riswet bröd, hwarmed de få stå att torka ungefär en half timma. Emedlertid sättes en kastrull på kold, med skitt smör. Då det kokar friskt, släppas rulletterna deri, hwilka, sedan de blifwit gulbruna, upptagas och läggas på grått papper. När de legat derpå några minuter, uppläggas de ordentligt på sina karotter, och anrättas warma.

N:o 33. Äppel-Rulletter.

Goda äpplen skalas och skäras i tårningar, hwilka kokas, med socker och litet franskt win, till ett mos, då till omkring ett qwarter deraf tages ett theskedblad potatesmjöl, hwilket blötes i kallt watten och iröres under lindrig kokning, hwarefter moset upphålles att falla. Nu skäres godt hwetbröd i fina tårningar, hwaras tages ett qwarter, som stekas gulbruna i skitt smör och röras till den fallnade mosen, som då bör vara så tjock, att deraf kan formeras små bollar, hwilka rullas i riswet bröd, doppas i wispade ägg och wältras åter i riswet bröd, hwarmed de böra ligga ett par timmar innan de kokas i skitt smör, hwilket bör ske nyss före anrättningen.

N:o 34. Croqueter.

En mark kalsbrä förmålles och rensas fri från hinnor och senor, samt skäres i fina tårningar; äfwen något kött af en stekt kalsstek, hälft

hållet af det som sitter under njuren på steken, tillika med litet tryffel, eller, i brist deras, 2 à 3 små ärtiks-gurkor, jemväl skurna i små tårningar; sedan lägges ett stycke godt smör i en kastrull, tillika med ett par nåsvar hvete-mjöl, att litet sammanfråsa, hwarefter kallsbrisen, köttet, tryffel- eller gurk-tårningarna iläggas och omröras öfver elden, samt spådas med litet söt grädde, att blandningen blifwer som en tjock gröt, hwari hålles ett theffedblad anjovis-lake, en nypa stött hwitpeppar, och en nypa salt, om det behöfves. Då det börjar koka, upphålles inågan att wäl falla, hwar-utaf sedan formeras små runda eller aflånga bollar, hwilka doppas i wispade ägg och rullas i riswet bröd tills de fånnas torra. En qwart timma förrän de skola anrättas, läggas de i kokande skirt smör, att deri koka tills de blifwa gulbruna; hwarefter de anrättas warma, garnerade med brynt persilja.

N:o 35. Äppel-Rulletter med Ris.

Äpplen skalas, sönderskäras, kokas med win och socker till ett hårdt mos; ett halft qwar-ter risgryn sköljes och kokas med watten till en stadig gröt, som uppblandas med dubbel så mycket af äppelmoset; häraf göres klumpar af små äggs storlek, hwilka rullas i riswet bröd, doppas i wispade ägg, rullas sedan åter i riswet bröd, hwarmed de få ligga en stund; sedan kokas rulletterna i skiradt smör eller god flötur, tills de blifwa gulbruna, då de genast serveras warma.

N:o 36. Gräst Kalsnjure.

Stekt Kalsnjure med allt sitt fett, tillika med något af steken, skäres i små tårningar; litet vinättika, salt och fin storr starkpeppar, påläggas efter smak. Alltsammans slås i en stekpanna att hastigt uppråsa, ty eljest smälter fettet bort. Anrättas sedan på karott, garnerad med rostade brödsfiskvor, och serveras så varm som möjligt.

N:o 37. Kalsnjure med falsk Krams fågel.

Uf falskfött göres en fårs lika med Harsfårsen, N:o 1, hvaras tages klumpar af små Krams fåglars storlek, och läggas i kokande bouillon att endast blifwa väl stadgade, hwarefter de upptagas och pussas, att de till fason likna Krams fåglar, hvilka späckas med skallad och i strimlor skuren sömmandel. Nu hackas njuren med allt fettet och något kött af en stekt falsstek, samt uppblandas med ett skedblad risvet bröd, 4 à 5 ägg, 1 och $\frac{1}{2}$ qvarter söt grädda, litet hackad persilja, salt och peppar efter smak; detta hålles på karotter, som sättas i lagom varm ugn att gräddas. Emedlertid skires tillräckligt smör, som sättas på koleld att koka, hwari Krams fåglarna nedläggas att koka tills de börja gulna, då de upptagas och läggas på grätt peppar. När njurfårsen på karotterna är stadnad, garneras den med fåglarne, och gifwes så varm som möjligt på bordet.

N:o 38. Njurlådor.

Manan till dessa tillagas som den föregående, och öses uti blecklådor, gjorda efter karot.

karotternas storlek, eller och i små papperslådor, hvilka insättas i lagom varm ugn att gräddas; hwarefter de serveras warma.

N:o 39. Njurbullar.

Njuren, med allt sitt fett, och lika mycket fött af en stekt kalfsstek, hackas fint, uppbländas med en jungfru risvet bröd, blött i ett qwarter söt mjölk, 4 ägg, litet finhackad persilja, ett theskedblad stött socker, salt och peppar efter smak: häras göres nu små bullar, som wältras i risvet bröd och stekas gulbruna i smör. Dessa kunna ätas både som förätt, äfvensom att garnera hwad slags grönt som helst.

N:o 40. Sinka, en warm Sallat.

Njuren med allt fettet, tillika med litet fött af en stekt kalfsstek, hälften så mycket färskt, kött, fett fläsk, 8 à 10 köpta och skalade potåter, och en sill, hwaruti benen äro borttagna, skäras hwar för sig i tårningar, som till sillsallat. Gläsktårningarna bräckas i en stekpanna, hwarefter de upptagas, och potates-tårningarna läggas i stället uti det ursmälta fläskflottet, att litet brunnas. Nu lägges njuren, föttet, fläsket och sillen, ett marskedsblad windrika, litet riswen mustört och litet fint stört starkpeppar, hwarefter det sättes på frisk eld att wäl men hastigt upphettas, och anrättas sedan warmt på karott, garnerad med rostade, eller i smör stekta, och i trefant florna hwetbrödsstiswor.

N:o 41. Njurbröd.

En stekt kalsnjure hackas, tillika med allt det feta, och uppblandas med litet fint salt, en knivsudd stort starkpeppar, 3 à 4 ägg, 3 skedblad grädda; sedan skäres mjukt hwetebröd i tunna skifwor, som doppas i söt mjölk, hwarefter smeten bredes något tjockt på båda sidor om brödskefverna, hwilka sedan stekas gulbruna i smör. Vid tarfligare anrättning kunna dessa njurbröd äfwen ätas som esterrätt.

N:o 42. Slästkorf med sås.

Huru denna korf göres, står beskrifwit i Bihang. — När deras skall nyttjas till förrätt, kokas i litet watten så många korfwar som behöfwas, och skäras sedan i tjocka skifwor. Nu göres en tunn sås af ett skedblad smör, sammanscåst med en nypa hwetemjöl, hwarupå spådes af det spadet, i hwilken korfwen kokat, sedan fettet blifwit affskummadt, och om spadet ej räcker, öses det med bouillon; slå deri några droppar ättika och så mycket brynt socker, att såsen får wacker färg; lägg korfskifverna deruti, och låt det stå att hålla sig warmt (men ej koka). På detta sätt tillagad, kan denna korf ätas både såsom förrätt och till grönsaker.

N:o 43. Fransysk Blodkorf.

Till 3 halffstop swinblod tages ett stop söt grädda, eller, i brist deraf, söt mjölk, och deri läggas 3 qwarter i fina tårningar skurna franska bröd, kokt släsk och rått swinister, i något större tårningar skurna, ett qwarter af
hwar

hwardera sorten; litet söndergnuggad mejram, timjan, basilika, stött starkpeppar, salt och 6 stycken stöta neglikor. Ett halfstop hackad rödlök fräses i smör, att den blir gulbrun, hwarefter smöret silas ifrån, och löken slås till masan. Nu omröres allsammans wäl och öses uti rena ox-blåtarmar, men ej för fulla; hwarefter de igensåstas och kokas en timme i saltadt watten; upptagas sedan, och, när forsen är kall, skäres den i skifwor, stekes och serveras warm i bruten serviet.

N:o 44. Rött-rulletter med Windruswor.

Rött kallnadt Höns, och Råskött skäres i tärningar, hwilka hackas sedan så stora som perlgryn, hwarefter det uppblandas med några skedblad smält smör, 3 à 4 wispade ägg, litet salt och stött peppar. Af denna massa formeras rulletter, stora som wafnötter, och inlindas hwarje rullet i ett windrusweblad samt nedläggas uti en flat jernkastull eller tackjerns stekpanna, med tillräckligt smör, att stekas på swag eld. När de, efter en half timma, befinnas stadnade, uppläggas de på en farott; och i den i pannan warande såsen läggas bären af en eller två flasar afplockade windruswor, hwilka litet framas med en trädsked, omskafas, och hålles jemte såsen öfwer rulletterna, hwilka serveras warma.

N:o 45. Röttbullar med sås.

Råsk- och oxkött samt späckfläsk, lika mycket af hwar sort, hackas tillsammans mycket fint; litet riswet bröd blötes emedlertid i några skedar

Skedar bouillon och lägges till det hackade köttet, tillika med salt, litet starkpeppar, 3 à 4 ägg, mera bouillon om så behöfves, tills det blir lagom hårdt. Allt detta röres väl tillsammans; formera häraf runda eller aflånga bullar, stek dem i smör; gör en sås af smör och mjöl, som fräses tillsammans och spådes med bouillon, tills den blir lagom simmig; slå deri några droppar winättika och litet soja, att den får wacker färg: köttbullarne läggas nu ordentligt på karotten, då såsen slås deröfver.

N:o 46. Kalf: Frikadeller.

Rått kalfkött skäres i tärningar, wäl fritt från senor, hackas och bultas fint med hälften njurtaig mot köttet; 3 marker af denna fårs uppblandas med en half jungfru riswet bröd, blötit i ett halst qwarter söt grädda, 4 ägg, litet muskott, samt salt och peppar efter smak: häraf tages med en sked små runda klumpar af walnötters storlek och läggas i kokande bouillon. När de alla äro kokta, göres en sås af sammanfräst smör och mjöl, som spådes med den bouillon, hwari frikadellerna kokat; när nu såsen uppkokar, ilägges några syltade spanska lökar, litet soja, och derefter frikadellerna, hwilka serveras warma.

N:o 47. Dolma.

Alf ox: eller kalfkött göres en god fårs (se N:o 4); sedan förwålles goda risgryn i bouillon till en hård gröt, hwaras tages hälften mot fårsen, som dermed uppblandas. Emedlertid förwålles

ett eller par hvitkålshufvuden, hwarutur stoc-
ken wäl bortskäres, bladen plockas hwar för
sig och de grofwa stjelfarna bortskäras, hwar-
efter ett litet skedblad färs lägges i hwar
blad, som då wäl ihoprullas och lägges tätt
intill hwarandra i en flat kastrull, hwarpå
hälles litet god bouillon. Kastrullen sättes nu
på swag eld, att i 3 timmar smått koka, men
påspådes som oftast med bouillon, att de ej
må brännas. Anrättas sedan warma med sin
egen sås, som gifwes wacker gulbrun färg med
några droppar soja af brynt socker (se Bihanget.)

N:o 48. Gåsbröst med Ägggröda.

Gåsbrösten skäres i tunna skifwor. Ägg-
grödan göres af 10 ägg, hwarifrån 4 hwitor
borttagas, 3 jungfeur söt grädda, litet fin
hackad persilja och en nyppa salt, som wispas
wäl tillsammans; en kastrull sättes på elden,
med ett stycke smör af ett hönsäggs storlek;
blandningen slås deruti; sedan röres sakta med
en liten tunn trädspade från botten och bråd-
dar. När man ser att ägggrödan är stadnad,
anrättar man den på sin karott, som ej får
betäckas, och garneras sedan med de skurna
gåsbröstskifworna.

N:o 49. Gås-Sylta.

Sedan gåsen äro slaktade och wäl ren-
gjorda, skäras bröstet fullkomligt stora. Sedan
tages alla lår, wingar, knotor, ryggar och
fötter, 1 eller 2 oxfötter, salt, peppar och
lagerbärblad: låt detta koka i en kittel med
watten. När köttet på benen är kokt, silas
spadet

spadet upp att kallna. Då borttages väl allt det feta, som stadnat deruppå. Brösten lindas med segelgarn, läggas sedan uti en kittel tillika med det stadnade spadet, och mera watten, om det behöfves, samt några neglifor, peppar, lagerbåreblad och winättika. Låt det sedan sakta koka. Då gåsbrösten känns mör, upptagas de och läggas i kallt watten, sköljas och sättas att afrinna; spadet sättas att kallna, hwarefter fettet åter väl borttages, och det stadnade spadet, med några till skumvispade äggvitor, sättas på frisk eld att väl uppkoka. Slå spadet nu på en dertill uppspänd silduk, och låt det flere gånger gå derigenom, tills det blir klart; emedlertid aftages segelgarnet, och gåsbrösten nedläggas i en kruka. När spadet är inemot kallt, så slås det deröfver. Dagen derefter smältes ett stycke smör och slås på syltan, då den håller sig länge god. När deraf skall nyttjas, aftages smörbotten och ett eller flere bröst uppläggas med sitt gelé på karott, och gifwas så på bordet.

No 50. Gris-Sylta.

5 à 6 weckors gamla grisar äro bäst här till. Sedan de äro snyggt slagade, huggas de i stycken och läggas en stund i sviskt watten; derefter läggas de uti en kittel med watten och salt. Vid första uppkokningen skummas de väl; lagerbåreblad, starkpeppar och så mycket winättika påläggas, att spadet blir något syrligt; dermed kokas syltan tills hon blir mör: då upptages hon och lägges i ett stort fat, öfverläs med tillräckligt kallt watten, hwaruti skummet, som

som funnat stadna på syltan under kokningen, afstättas; upplägges sedan att afsinna. Spadet silas upp och ställes att kallna, hwarefter allt flottet väl borttages; sedan slås spadet i ett förtent kår, tillsä med några till skumvispade äggwhitor, och sättas på frisk eld att koka, då mera ättika tillslås, om det ej är surt nog. Låt det nu flera gånger gå igenom en ylle-silduk, tills det blir väl klart; derefter skrådes syltan och skåres i lagom stora bitar eller skifwor. Den som vill, kan under skrådningen borttaga skålen, hwarefter syltan nedläggges i en kruka, och det klara spadet, som nu bör wara inemot swalt, slås deröfwer. När det är väl kallt och stadnat som gelé, då anrättas syltan på karott, och ätes med ättika och stött starkpeppar.

N:o 51. Örtunga i Papillote.

Först örtunga kokas väl, slås och skrådes samt skåres i skifwor; litet fint stött starkpeppar och salt ströses på båda sidor, hwarmed skifworna så ligga en stund. Emedlertid hackas 3 à 4 rödlökar ganska fint och kokas i smör till deß de blifwa väl mjuka, hwarefter det sättes att swalna. Nu klippes krispapper i så stora stycken, att de kunna betäcka tungskifworna på båda sidor. Lös-smöret strykes på papperet, och tungskifworna bestroös med riswetbröd, samt läggges en skifwa i hwarje papillot, som wikes nått till och stekes på båda sidor på halster, samt anrättas sedan warma.

N:o 52. Aspiß på Tunga.

En, två till tre färskå ortungor kofas wäl mjuka, upptagas sedan att kallna, hwar-
 efter de skrådas och skåras i tunna skifwor,
 hwilka på båda sidor beströs med fint salt och
 starkpeppar, hwarmed de få ligga en timma.
 Nu har man tillreds en hård substance af kalf-
 fötter eller hjorthorn, hwaras tages ett qwar-
 ter, och lägges i en kastrull tillika med ett
 halfstop klar, stark bouillon, ett halft qwarter
 winärtika, och en nypa salt, hwilket sättes på
 frisk eld: 4 à 5 äggwhitor wispas och slås der-
 uti, hwarmed det får koka tills det börjar
 skåra sig, då det hålles på en utspänd silduk
 att flera gånger genomrinna, eller tills det
 blir wäl klart. Då geleet sålunda är färdigt,
 upplåggas tungskifworna på en handduk, att
 de blifwa wäl torra, hwarefter en form sättes
 på snö eller is, i hwilken några skedblad af
 geleet hålles. När det stelnat, lägges deruppå
 ett hwarf tungskifwor, deruppå några skedblad
 gele; och sålunda fortfares tills all tungan
 är nedlagd. När allt geleet är wäl stelnadt,
 doppas formen hastigt i varmt watten, af-
 torfas sedan och skielpes på anrättningsfatet.

Omkring Aspiken hålles en sås, tillagad
 på följande sätt: 4 hårdkokade ägg-gulor söns
 derframmas samt uppblandas med 2 skedblad
 matolja, 1 à 2 matskedblad iock, söt grädda,
 4 skedblad winärtika, 1 skedblad fryddärtika,
 litet fransk senap, ett skedblad fint hackad ca-
 pris, socker, salt och peppar efter smak. Den
 som behagar kan deri äfwen lägga äggwhitor-
 na, som då skola wara fint hackade.

N:o 53. Potates-Rulletter med Slåst.

10 à 12 stora potåter kokas, skalas och stötas fina med en half mark smör; uppbländas sedan med 4 à 5 ägg, litet salt och starkpeppar; späck af salt, rökt eller färskt slåst, skäres i tårningar och brädes litet i stekpanna. Då dessa äro väl kalla, formeras af potatesmassan rulletter af hönsäggs storlek, hvaruti instoppas 4 à 5 slåsttårningar i hvarje rullett; sedan vältras de i risvet bröd och stekas i smör att de blifwa gulbruna, hwarefter de anrättas warma. Dessa rulletter äro äfwen ganska goda till ferehanda förrätter, såsom till Rostbiff, salt Ox- och Sårkött, m. m.; men då utelutes slåsttårningarna.

N:o 54. Potates-Sallat.

God potates kokas, skalas och skäres i tunna skifwor, hwarefter den uppblandas med matolja, ättika, litet socker, senap och starkpeppar, då den sålunda serveras.

N:o 55. Kall Kött-Sallat.

Kall, stekt kalf- eller fårstek skäres i tunna skifwor, äfvensom lika mycket kokt, skalad potates. Sedan göres en sås af 3 à 4 hårdkokade ägg-gulor, som sönderkramas, ett litet matskedblad hålft fransk senap, en knifsudd starkpeppar, ett par matskedblad god matolja, några skedblad winättika, ett halft matskedblad fint salt och litet socker. Nu tagas kött-skifworna med en gaffel, doppas i nämnda sås och uppläggas hwarstals med potates på sin faten,

Farott, och det öfriga af såsen öfverhållas, hwarefter sallaten garneras med inlagda rödbetor och spanskt löf samt i flystör skurna hårdkokade ägg.

N:o 56. Rost Äl.

Då ålen är fladd, skuren i lagom stora bitar, och kokad med dill, litet hel starkpeppar och salt, upptages ålen, och man låter spadet falla, hwilket blifwer som ett gele, hwarpå borttages allt flott. Spadet sättes sedan på elden med 3 à 4 till skum wisvade äggwhitor. Låt det friskt koka upp, och sedan flera gånger gå genom silduk, att det blir wäl klart. Då mesta kettan är afgången, slås det öfver ålen, som bör wara nedlagd uti en kruka eller burk. — Serveras sedan kall med sitt gele.

N:o 57. Rullad Äl.

Om ålen är liten, så flåses den i ryggen, ryggbenet och hufvudet borttages; sedan börjas wid hufvudet att hårdt hoprulla hwarje halfwa samt omslindas med en tråd. När nu alla ålarna äro på detta sätt rullade, nedläggas och kokas de som den föregående (N:o 56). — Serveras sedan kall, skuren i skivor.

N:o 58. Bräckt Äl.

Sedan ålen är fladd, skäres den upp uti ryggen, och ryggbenet borttages nått, så att icke kött medföljer; hwarefter ålen skäres tvärt öfver uti stycken af 3 fingers bredd, som läggas i friskt watten, så att blodet må wäl utdragas och ålen blifwa hwit. Sedan lägges
den

Den på rent linne, att draga wättskan ut, hwar-
 efter litet fint salt påströs. Låt ålen härmed
 ligga halfannan timma, hwarefter den åter
 lägges på rent linne, att widare utdraga wät-
 skan. Sedan lägges styckena på halster eller
 plåt, med kötsidan uppåt wänd, hwilken be-
 strykes med en ägg-gula, wispad med ett sked-
 blad watten, och öfwerströs med riswet bröd,
 samt insättes derefter i en wäl warm ugn att
 stekas. Då ålen är gulbrun till färgen och
 kannes lös, uttages den och serveras warm.

N:o 59. Särst Strömming, stekt i flotur *).

Särst strömming rensas, hwarwid halfwa
 hufvudet och halfwa stjerten bortskäras, samt
 skorras rått. Saltas helt litet med fint salt,
 hwarmed den blir liggande halfannan timma,
 hwarefter den lägges på en ren handduk. E-
 medlertid wispas 2 à 3 ägg, hwaruti ström-
 mingen lägges och omröres wäl, att alla blif-
 wa deraf jemnt fugtade; sedan upptages en i
 sender och wältras i sammanblandadt mjöl och
 riswet bröd. Då sättes på elden smör eller
 öf flotur, hwaruti all sålta är bortskird,
 att det ser ut som en olja. Då detta friskt
 kokar, ilägges strömmingen, men ej så många
 i sender att de widröra hwarandra. Då de
 blifwa gulbruna, upptagas de med en hålslef
 och läggas på grått papper. När nu alla äro
 på detta sätt stekta, neddoppas hastigt en
 knippa grön persilja uti det kokande smöret,
 hwarmed strömmingen garneras. Då den an-
 rättas.

N:o

*) Hwad härmed menas, se Noten sid. 15.

N:o 60. Särst Strömming i Papillote.

Strömmingen rensas, skorras, saltas och lägges på linne, såsom den föregående. Lagom stora papper, pakande efter strömmingens storlek, smörjas med kallt smör, och bestreds med risvet bröd, hwarefter en strömming lägges i hwarit papper, hwilket hwarwises wäl rundt omkring; sedan läggas de på halster, öfwer swag kolseld, att stekas på båda sidor.

N:o 61. Särst Strömming med Fisksårs.

Nyg fångad strömming rensas och torkas wäl i rent linne, hwarefter den nedlägges i en kastrull med ett skedblad smör, litet fin stött peppar, salt, samt 3 à 4 skedar watten, att koka lyft i tvåanne timmar på swag eld; hwarefter den upplåges att kallna. Emellertid tillredes fisksårs på följande sätt: en gådda, om 3 marken, flåses uti ryggen, och alla ben borttagas; allt köttet skäres ifrån skinnet, samt hackas och stötes mycket fint, tillika med en mark njurtalg och en half mark godt smör; hwarefter massan upplåges i ett fat, och deri inarbetas 7 à 8 ägg, 2 matskedblad hwetmjöl, ett halst qwarter söt grädda, samt salt och peppar efter smak. När det är wäl blandadt, kokas eller stekes litet håraf till försök om färsen är lagom hård; i annat fall språdes med några skedblad grädda. Sedan smörjes en form med kallt smör: derpå strykes en tum tjockt af oswannående fisksårs, hwarefter strömmingen nedlägges i formen och öfwerstrykes åter med fisksårs; men i denna öfwerstrykning lemnas

ett rundt hål midt i formen. Sedan sättes formen i en ugn att wid lindrig värme gräddas. Under tiden göres en sås af sammanfräst smör, litet mjöl, det lemnade strömmingsspadet, litet hackad persilja, och salt, om det behöfves. Då såsen kokar, vispas en ägg-gula deruti. När strömmingen skall anrättas, hålles 3 à 4 skedblad sås i det lemnade hålet midt i formen; den öfriga såsen serveras i skål wid bordet.

N:o 62. Klyfd Hummer.

Hummerstjerten flyses midt i tu, tarmen borttages wäl, klorna brutas upp, köttet uttages nått att det ej går sönder, hwarefter det lägges i mjölk, att utdraga mesta saltan. En stund förrån det skall anrättas, tages det upp, och lägges på en ren handduk för att afsinna, hwarefter det upplägges ordentligt på karott. Såsen dertill göres af det feta, som sitter i skalen, tillika med råmmen, hwilket allt söndergnides med en trädsked, och uppblandas med litet matolja, winättika, litet starkpeppar, samt senap och socker efter smak; hwarefter den silas, och gifwes på bordet i såsskål till hummern.

N:o 63. Hummer med Gelé.

God och lindrigt saltad Hummer tages hårtill. Köttet uttages nått ur stjertar och klor att det ej går sönder, och tarmen bortrensas wäl. Nu blandar man stark bouillon med litet substance och några vispade ägg-hwitor, låter det uppkoka, hwarefter så mycket citron.

citronsaft ilägges att blandningen blir litet syrlig; sedan silas den genom en ylle silduk tills den blir väl klar. När detta är nära kallt, håller man det uti en form, lutar den åt alla sidor, hwarunder det får stelna. Då formen är väl glaserad och kall, så läggas stjertarna i en wacker fason midt uti formen, och de största klorna spridda rundt omkring, med koft sparris här och der emellan dem; sedan ilägges det öfriga af hummerköttet, att formen blir alldeles full. Då den skall anrättas wärmes formen hastigt, och hummerna stjelpes på sin karott eller fat. Hårtill kan, om man behagar, nyttjas af den i N:o 62 anförda såsen.

N:o 64. Summer-Sallat.

Köttet tages af så många humrar, som man tror sig behöfwa, och skäres i tärningar; äfvensom stekt kallstek, potates, äpplen och rödbetor, en fjerdedel så mycket af hwardera sorten som hummerköttet; 3 à 4 hårdkokade ägg, tillika med ett par stedblad capris, hackas och läggas dertill. Nu göres sådan sås, som wid flysd hummer (N:o 62) är anford, och dermed uppblandas sallaten; upplägges sedan på karott, då råmmen, som setat inuti hummerna, skäres i tärningar och strös deröfwer.

N:o 65. Stufwad Summer.

Hummerna knäckes och kinswes, hwarwid allt hummerköttet uttages och lägges i söt mjölk, att såltan väl utdrages. Skalen och råmmen hackas och ströas väl tillsammans med ett stycke smör,

smör, och sättes på elden att något fräsa, hwarefter kokt watten påslås, hwarmed det får koka en qwart timma eller något mer; sedan afkummas och silas det röda hummersmörret samt fräses tillsammans med en näfwe hwetemjöl och spådes med söt grädda. När såsen kokar, ilägges stött socker och muskottblomma, efter smak; derefter ilägges hummerköttet, som omskakas wäl öfwer elden; hwarefter det är färdigt att anrättas, och kan begagnas så wäl till Mellanrätt som Förrätt.

N:o 66. Hummer-Rulletter.

Hummern knäcks, allt köttet uttages och skäres i bitar eller större tårningar: af röda skalen göres hummersmör, som ofwan, N:o 65, beskrifwit är, hwilket lägges i en kastrull med en eller par näfwar mjöl, allt efter myckenheten af hummern. När detta sammanfräst, spådes det med söt grädda, samt wispas jemt tills det uppkokar, då det bör wara tjockt som gröt: då ilägges litet socker och stött muskottblomma; derefter ilägges hummerköttet, omskakas och ställes att kallna. Sedan göres deraf klimpar af små äggs storlek, hwilka rullas i riswet bröd och doppas i wispade ägg, så åter i riswet bröd. En half timma innan rulletterna skola anrättas, kokas de i skiradt smör tills de blifwa gulbruna, hwarefter de serveras warma.

N:o 67. Hummer- eller Kräft-Omelett.

Hummer- eller öf kräft-kött skäres i tårningar af haselnötters storlek, och stufwas som N:o 65. Sedan göres en panaksmet

af ett qwarter söt grädda, ett qwarter mjölk, 5 ägg-gulor och två hwitor, ett halft qwarter skirt smör, och en nåsma hvetemjöl, hwaraf pankakor göras, endast gräddade på ena sidan, och uppläggas på karotter eller i form, med ett hwarf af den stuswade hummern emellan hwarje pankaka. När formen är full, öfweröses ett qwarter söt grädda, sammanwispad med 5 ägg-gulor, och insättes sedan i swag ugnswärme att stadna; hwarefter den serveras varm.

N:o 68. Kråststjertar med Olja och Ättika.

Kråstor kokas hastigt, utan salt; Kråstfötter uttages så helt som är möjligt ur stjertar och flor; tarmen tages nått bort från stjertarna. Derefter göres en sås af hårdkokade och sönderframade ägg-gulor, god matolja, winättika, litet stött starkpeppar och socker, hwaruti Kråstfötter lägges, omblandas wäl samt stjelpes på anrättnings-karotten, och serveras sålunda.

N:o 69. Kråststjertar med Ägggröra.

5 à 6 tjog förwälda Kråstor rensas sålunda, att Kråstfötter blifwer så helt som är möjligt. Alla röda skal, tillika med de små florna, som man ej kunnat skala, hackas först och stötas sedan i stenmortel med en knapp mark smör. Derefter sättas de på elden i en förtent kastrull, att under flitig omröring något fråsa, hwarefter ett stop uppkoft watten slås derpå; då det dermed kokat en half timme, aflystes det, och allt det röda smöret affsummas wäl, men iakttages att intet watten medföljer;

fölier; smöret silas genom hårsigt uti en annan förtent kastrull, hwilken sättes på elden, och dertill lägges ett skedblad hvetemjöl; när detta något fräst tillsammans, påspådes med söt mjölk eller grädda, att det blir en lagom tjock sås. Litet stött muskotblomma, socker, samt en liten nypa salt pålagges åfwen, hwarefter kråstjertarna iläggas och omskafas wäl. Nu sammanwispas 8 ägg, hwarifrån 4 hwitor äro borttagna, med ett och ett halft qwarter söt mjölk eller grädda. Anrättnings-farotterna smörjas med litet kallt smör i botten, och de med mjölk sammanwispade äggen slås deruti och sättas i ugnen, som ej får wara för het. Då de äro stadnade tagas de ur ugnen, och de stuswade kråstjertarne läggas deruppå, samt gifwas sålunda på bordet.

N:o 70. Små Wasbuck-lådor.

Man gör små papperslådor, får ett theskedblad skiradt smör i hwarje låda; sedan sättes en wasbuck deruti i from; ett qwarter söt grädda wispas tillsammans med 4 ägg-gulor, samt litet fin hackad persilja: deraf hålles i lådorna, men ej för fulla, hwarefter de insättas i ugnen att stadna, blott tre minuter förr än maten skall anrättas.

N:o 71. Böckling med Ägggröra.

Hela hufvudet och halwa stjerten afskäres på böcklingen, hwarefter den upplägges ordentligt på en farott. Ägggröra göres af 10 ägg, hwar af 4 hwitor borttagas, ett qwarter söt grädda, och litet fint hackad persilja, om så behögas;

alltsammans tillika med en nypa fint salt wispas och slås i en kastrull, hwaruti är smält ett stycke smör af ett hönsäggs storlek, och sättes på sakta eld, hwarefter man warsamt lofar åggröran med en liten trädspade från botten och bräddar. Då alltsammans är stadnad, anrättas den på karott, hwarpå ej får läggas lock, och ätes sedan till böcklingen.

N:o 72. Lax-Budding.

God lax skäres i skifwor, urwattnas och upplägges på rent linne, att wattnet wäl utdrages. En form smörjes med kallt smör; koft och skalad potates skäres i tunna skifwor, hwaraf ett hwarf lägges i formen; sedan ett hwarf med lax; något smör och peppar lägges mellan hwarje hwarf, och fortsares hwarfstals på detta sätt tills formen är nära full. Till en form af en kannas rymd, tages ett och ett halst qwarter söt grädda, 2 hela ägg och 3 gulor, som wispas alltsammans och slås öfwer uti formen, hwilken då föres in i lagom varm ugn att gräddas, hwarest den ej behöfwer stå mer än en half timma för att stadna; hwarefter Buddingen serveras varm i sin form.

N:o 73. Laxlådor med Lök.

Laxen skäres i skifwor, urwattnas och lägges på linne. Emedlertid hackas till hwarje låda 3 à 4 rödlökar, och kokas i smör till de blifwa mjuka. Då öses hälften af löken uti blecklådor, gjorda efter karotternas storlek. Koft och skalad potates skäres i tunna skifwor och ställes på kant i lådorna; derefter ett hwarf med

med lax. Sålunda fortfares hwarstals med potates och lax, till dess lådorna äro fulla; då pådeses resten af löken och smöret, samt öfwerströs med litet riswet bröd och fint hackad persilja. Sättas sedan på halster att smält koka en fjerdedels timma; då hålles en glödgad skysfel deröfwer, för att gifwa wacker färg, hwar efter Laxlådorna genast kunna serveras.

N:o 74. Lax med Risgryn.

Till ett stycke salt lax af 2 markers wigt, hålft af buken eller det feta, hwilket watten lägges ett dygn förr än det skall nyttjas, tagas ett halft qwarter risgryn, som twättas wäl i både kallt och warmt watten, och kokas sedan i mjölk till en tjock gröt. Då de tagas af elden lägges deruti en half mark smör, hwar efter de omröras och uppslås att falla. Emedelertid upplappas den wattenlagda laxen i en ren handduk, och skäres sedan i tunna skivor, men hwarken skinn eller ben får medfölja. De fallnade risgrynen uppblandas sedan med litet muskottblomma och socker. Nu smörjer man blecklådor, eller ock mindre dyrbara fatrotter, inuti med kallt smör: deruppå utbreddes först ett hwarf risgryn, sedan ett hwarf lax, på hwilken öses 2 à 3 skedblad smält smör, och beströs med ett skedblad riswet bröd, sammanblandadt med en nypa stött peppar och något hackad persilja; derefter lägges åter ett hwarf med risgryn, och sedan lax, på hwilken hwarje gång hålles smör och öfwerströs riswet bröd, peppar och persilja. När laxen är på detta sätt nedlagd, öfwerhålles hwarje fatott med

med sammanvispade 5 ägg-gulor och ett qvarter söt grädda. Derpå insätter man karotterna i ugnen att ofwarpå blifwa gulbruna, hwar efter de uttugas och anrättas.

N:o 75. Lax-Rulletter.

Et stycke salt lax af buken, eller det festa, lägges i mjölk och watten ett halft dygn förr än den skall nyttjas, hwarefter den uppklappas i en ren handduk, och skäres i tunna skifwor, så nära skinnen som möjligt, hwilket dock icke får medfölja. Tag nu rödbets-skifwor, tillredda på sätt bland Sallater är beskrifwit, betäck dermed botten på anrättnings-karotten, hwarefter hwar laxskifwa rullas omkring en rödbets-skifwa, och sedan ställas lax-rulletterna tätt bredwid hwarandra, på de i karotten utbredda rödbets-skifworna. Inlagd spansk löf skäres i flystor, som läggas rundt omkring rulletterna, och fin starkpeppar strös deröfwer. Nu göres en sås af 2 hårdkokade och wäl sönderframade ägg-gulor, fin stört starkpeppar, och socker efter smak, 2 skedblad löfsättika, 2 skedblad rödbetsättika, 2 skedblad grädda och 2 skedblad matolja, hwilken slås öfwer rulletterna, som då äro färdiga att serveras.

N:o 76. Lax-Rulletter med Rött.

Deßa tillredas som de föregående, men i laxskifworna lägges, i stället för rödbetor, en blandning af kokt kalf-, lamm- eller hönskött, ett par hårdkokade ägg, en eller par syltade spanska lökar samt några skifwor inlagda rödbetor, hwilket allt hackas fint som små perl-gryn,

grön, hwarefter de sugtas med några droppar fin matolja och ättika. Nu tages här af ett litet skedblad och lägges i hwarje laxskifwa, som hoprullas och ställes i god ordning på karott, samt öfveröses med öfmannämnde sås (N:o 75).

N:o 77. Warma Lax-Rulletter med Summer.

Ett stycke af sidan på laxen urwattnas wäl, och skäres i tunna, men breda skifwor, hwilka läggas på rent linne att utdraga wättskan. Emedlertid uttages köttet på några humrar samt skäres i något stora tårningar; af skalen göres hummersmör (se N:o 65), hwilket fräses tillsammans med en näfwe hwetemjöl samt spådes med litet söt grädda och gifwes smak af socker och muskottblomma; när denna sås kokar och är tjock som gröt, öses några skedblad deraf på det skurna hummer- eller kräftköttet, som warsamt omröres; af denna blandning lägges ett litet skedblad på ena ändan af hwarje laxskifwa, som då hoprullas och ställes tätt bredwid hwarandra i en med smör smord kastrull, som ställes lyft på askmörjan att rulletterna endast blifwa wäl heta. Emedlertid uppfokas och spådes den öfriga såsen; sedan upptages rulletterna och ställas tätt bredwid hwarandra på anrättningskarotten, och såsen öses deröfwer, hwarefter de anrättas warma.

N:o 78. Inlagd färsk Lax.

Laxen rensas, sönderskäres och kokas med dill, lagerbärsblad, salt, hel krydd- och starkpeppar samt litet watten; när laxen är kokt,
upp

upptages den, och spadet sättes att falla, hwarefter det feta wål borttages. Spadet sättes derefter åter på elden med 3 à 4 till skum wispade äggwhitor. Låt det friskt uppkoka, och sedan flere gånger gå igenom en nylsilduk, att det blir wål klart. Då måsta hettan är afgången, hålles spadet på laxen, hwilken sedan serveras kall med sitt gelée.

N:o 79. Graflax i Papillote.

Klipp af krispapper dubbelt så stora stycken som laxskifworna; papperen smörjas med kallt smör, och beströs med riswet bröd, blandadt med en nypa starkpeppar; hwarefter en laxskifwa lägges i hwarje papper, hwilka hopwiskas wål rundt omkring. Lågg dem sedan på halster, öfwer sakta koleld, att stekas på båda sidor; de anrättas sedan warma.

Se i Bihanget huru Graflax insaltas.

N:o 80. Graflax med Äggröra.

Graflaxen skäres i tunna men breda skifwor, och upplägges på en karott. Äggröran göres af 10 ägg, hwarifrån 4 hwitor borttagas, ett qwarter söt grädda, litet fint hackad persilja och en nypa salt: wispa wål om och sätt en kastrull med ett stycke smör af ett hönsägg storlek på elden; blandningen slås deruti; sedan röres sakta med en liten tunn trädspade från botten och bräddar. När man ser att äggröran är stadnad, anrättar man den på karott, som ej får betäckas, ty då wäglar den sig. Gifwes sedan på bordet till laxen.

I stället för Gras-Lax, kan äfwen Rökt Lax begagnas, då den serveras på samma sätt.

N:o 81. Äggröra med rökt Lax.

Rökt Lax skäres i tårningar; sedan göres äggröra af 10 ägg, hwaraf 4 hwitor frångas; till äggen slås 3 jungfrur sot grädda, eller, i brist deraf, oskummad mjölk, litet fin persilja och en nypa salt: wispa wäl om och slå det i en kastrull, hwaruti förut är smält ett par skedblad smör; sätt den på sagta eld: när äggröran börjar att stadna, ilägges ett qwarter af laxtårningarna; rör warsamt om med en dertill gjord smal trädspade. När allt är stadnadt, anrättas det på karott, och ätes warmt.

N:o 82. Lax-Sallat.

Ett stycke af en salt Laxsida wattlegges dagen förr än den skall nyttjas till sallat; då skäres den i små tårningar, med lika mycket kött eller stekt kött som laxen, äfvensom potates, äpplen och inlagda rödbetor (se Sallater), hälften af hwardera emot laxen; ett skedblad capris, och 3 à 4 hårdkokade ägg, skäras äfwen i små tårningar: allt detta uppblandas sedan med 2 à 3 matskedblad sot grädda, några matskedblad matolja och ättika, litet fin stött starkpeppar, socker och fransk senap. Sedan skäras några potåter i tunna skifwor, hwaraf utskäres rundlar med en pipa eller litet horn af en fingerborrs widd; af rödbets-skifwor utskäres på samma sätt. Nu smörjes en form eller kastrull med matolja: lägg deruti rundlar eller

eller ränder af de utskurna potäterna och rödbeterna, att botten och bräddar blifwa betäckta dermed. Då formen är på detta sätt wackert klädd, öses den tillblandade sallaten warsamt deruti tills formen blifwer alldeles full; packa sagta derpå, hwarefter den uppstjelpes på karott; men låt formen ligga qwar deröfwer en stund, tills sallaten får stadga sig.

N:o 83. Kokt Lax-Sallat.

Wattlagd och kokad Lax skrådes från ben och skinn, samt skåres i bitar eller stora tårningar, hvilka uppläggas på en karott och öfwerhållas med en sås af 2:ne sönderframade hårdkokade ägg-gulor, 2 skedblad tjock grädda, 2 skedblad olja, 4 matskedar ättika, litet senap, socker, peppar och hackad capris, eller ock kraschnopp; derefter garneras laxen med i klyftor skuren syltad spansk lök, och i tårningar skuren potates och rödbetor; serveras sedan kall.

N:o 84. Sill-Sallat.

Sillen wattlegges ett dygn, flås, benen borttages, och sallat deras tillredes i öfrigt lika med den N:o 82.

N:o 85. Sill med Olja och Ättika.

God Holländsk sill flåses, alla ben borttagas; hwarje halfwa skåres på snedden i 4 delar och läggas i mjölk ungefär en timma, hwarefter de uppläggas på en ren handduk. Tre hårdkokta ägg-gulor sönderframmas och blandas med 3 skedblad matolja och ättika, så att såsen blir tunn, men simmig. Sedan den är
silad

silad genom hårsigt, lägges deruti litet socker, fransk senap, fint hackad persilja och peppar; sillbitarna doppas sedan deruti och uppläggas på anrättnings-karotten; den öfverblefna såsen slås deröfver.

N:o 86. Sill i Papillote med Art-purée.

Sillen lägges två dygn i watten, upptages och lägges på en ren handduk, att wattenet blir väl utdraget. Stor sill skäres i 3, och smärre i 2 delar. Hvarje bit inslindas nu uti ett lagom stort papper, smordt med smör och beströdt med risvet bröd. Observeras noga att ej smörja för nära kanterna, emedan wifningen då lätt uppslipper. Papillotterna läggas nu på halster, öfver lindrig koleld, att stekas på båda sidor, och serveras warma. Emedlertid har man gröna ärter färdigkokta, hwilka frammas genom ett fint durkslag till ett mos; ett stycke smör lägges i en kastrull att fräsa, hwartill den utframade puréen lägges för att blifwa väl upphettad, men ej koka: litet fint salt och starkpeppar strös derpå. Då allt är väl omblandadt, serveras det på karott och åtföljer sillen.

N:o 87. Sill-Budding.

Sillen flåses, ben och skinn borttagas; lägges sedan 4 à 5 timmar i friskt watten under ett par ömsningar af nytt watten; formen smörjes med kallt smör. Kokt potates skäres uti tunna skifwor; sedan lägges ett hwarf potates i botten på formen, der öfwanpå ett hwarf med sill; här och der i formen läggas små smörbitar,

tar, och litet fin peppar strös på hwarje hvarf; så åter potatesskifvor, och på detta sätt fortfares till dess formen är full; men sista hvarfvet skall vara potatesskifvor. Ett qvarter söt grädda, 2 hela ägg och 3 gulor, vispas tillsammans och slås uti formen, som då föres in i någorlunda varm ugn att gräddas, en qwart timma innan maten skall anrättas. Då buddingen är stadnad, är den färdig att serveras varm.

N:o 88. Sill i Papperslådor.

Sillen flåses, skinn och ben borttagas; sedan lägges den 3 à 4 timmar i watten. 3 à 4 rödlökar hackas emedlertid fina och kokas i smör, till dess löken mjuknar. Då öses litet löf och smör i hwarje låda; men aftas att ej något spilles utanpå. Nu uppklappas sillen i en ren handduk och skäres i bitar efter lådornas bredd. Kokt och skalad potates, skuren i tunna skifvor, ställes radtals med sillen på kant i lådorna. (I fall lådorna äro stora, då de böra vara af bleck, fortfares härmed hwarf-tals till dess de blifwa fulla.) Derester påhålles det öfriga löfsmöret, samt litet risvet bröd, och fint hackad persilja strös deröfver. Sedan sättas lådorna på halster med swag kolseld under, att smått koka. Sist hålles en glödgad skiffel deröfver, för att gifwa dem god färg, men aftas att ej papperet brännes; de serveras sedan warma på karott.

N:o 89. Sill-lådor med Ägg och Grädda.

Några lagom stora sillar flåsas och benen
bort

borttagas, hwarefter de urvattnas och läggas på linne. Nu tages en eller flera efter anrättnings-äroternas storlek gjorda blecklådor, hwar i några skedblad smält smör hålles; kokt och skalad potates, skuren i tunna skifwor, tillika med den flästa sillen, ställas radtals på Kant deri, men ej för tätt. Ett qwarter söt grädda, fyra ägg-gulor och litet hackad persilja sammanwispas och hålles i hwarje låda att de blifwa lagom fulla, hwarefter de införas i ugnen; då de äro stadnade, uttagas de genast, och serveras warma.

N:o 90. Laxlådor med Ägg och Grädda.

Deßa lådor tillredas på samma sätt som de näst föregående, endast att i stället för Sill tages Lax, som skäres i tunna skifwor, hwilka watlläggas, och uppklappas i linne, samt för öfrigt förfäres som med Sill-lådorna.

N:o 91. Stekta Castanier.

Skär ett för i lilla ändan på åkta Castanier, lägg dem sedan i en jernpanna med groft salt att stekas på stark eld, hwarunder de flitigt omröras tills de blifwa mjuka; då anrättas de på karott i bruten serviet, och ätas warma.

Anmärkes, att wid Rött-Rätterna föresälla flera, hwilka äfwen kunna begagnas såsom Sörrätter.

Sopporätter.

N:o 92. Bouillon de Poche.

Oxfött, något kalffött, halsar, dermagar, fötter och wingar af höns, sättas på elden med tillräckligt kallt watten, hwari det emättas och wändes tills watten blir ljumt; då upptages föttet och lägges på rent linne. Derester tages en kittel med täppt lock, hwaruti lägges ett stycke smör, en eller två rödlökar, och några morötter, sedan allt ox- och hönsföttet; derpå strös litet salt och hel peppar, och fortsares sålunda tills det öfriga föttet är nedlagt; sedan sättas kitteln på swag eld, att sagta koka lyckt, så att föttet får tid att sasta sig, men intet watten får komma derpå förr än all fasten är inkokad, och föttet fått litet brunnas; men observeras noga att det ej brännes. Sedan spådes kokt watten derpå, hwarmed det får koka till det föttet är alldeles sönderkokadt: då silas bouillonem genom ett dukslag, och ställes att kallna, hwarefter allt flott borttages, och det klara derunder hålles i en kastrull att koka i hop. Så snart bouillonem börjar att tjockna, röres den flitigt om, att den ej brännes wid botten, och fortsares med kokningen tills bouillonem blir tjock som en wattengröt: då wätes en kastrull med watten, och den hopkokta bouillonem hålles deruti att kallna, hwarefter den är färdig, och kan sedan gömmas året om.

N:o 93. Klar Bouillon att servera i Koppar.

Ox-, Kalf- eller Höns-fött blancheras på följande sätt: föttet sättas på elden i en kittel
med

med tillräckligt kallt watten, hwari det tvåttas och wändes tills watten börjar blifwa ljumt. Då bortslås det blodiga watten och friskt påhålles i det ställe, hwarmed fötter tvåttas å nyo på samma sätt. Nu upptages det och lägges på en handduk att watten må afrinna, hwarefter det nedlägges i kitteln med rent watten och en nypa salt; samt sättes sedan på elden. Då det börjar att smått koka, tages skummet wäl bort, och några morötter, silleri, samt 1 eller högst 2 purjolökar iläggas; sedan får det koka tills bouillonnen är lagom stark: då silas den igenom hårsigt och ställes att kallna; derefter tages allt flottet bort och bouillonnen slås i en ren kastrull, tillika med några till skumm wispade äggwitlor, hwarefter den sättes på frisk eld att uppkoka, då salt och peppar efter smak pålägges, samt några droppar soja, gjord af brynt socker (se Bihanget), inhålles, för att gifwa den god färg. Sedan slås bouillonnen i en ren ylle filduk, att genomgå flere gånger, tills den blir klar: då uppkokas den å nyo, och serveras sedan varm i koppar.

N:o 94. Bouillon.

Oxfött, och äfwen Kalf om derpå är tillgång, sköljes som det föregående, samt lägges i en kittel med watten och en nypa salt. När det börjar att smått koka, skummas det wäl; några morötter, silleri och purjolökar iläggas, hwarmed det får koka tills bouillonnen är lagom stark: då silas den genom hårsigt och får kallna, hwarefter allt flottet astages. Då bouillonnen skall nyttjas som soppa, fräses litet smör och

och mjöl tillsammans, hvar till bouillon en hålles och omvispas; en nypa starkpeppar och salt ilägges om det behöfves, hwarefter den anrättas med rostade brödfiskvor, eller klimpar (se N:o 116), hvilka läggas i skålen.

N:o 95. Gul Bouillon.

En half timma innan soppan skall anrättas, sammanfråses litet smör och mjöl. Dertill slås förut kokad bouillon (N:o 94) och omröres. Då den börjar att smått koka, ilägges salt och stött starkpeppar efter smak, samt 3 à 4 äggulor vispas deri; hwarefter bouillon en strax aflystes och serveras med rostadt hwetebröd.

N:o 96. Alfred Bouillon.

Bouillon (N:o 94) uppkokas, och afbrännes med smör och mjöl, då litet stött starkpeppar och salt ilägges. En eller två äggulor, och ett par skedblad söt grädda, vispas sedan till den kokta bouillon en, som derefter ej får koka, utan anrättas med litet hackad persilja och klimpar af fiskfärs uti skålen (se N:o 3).

N:o 97. Höns-Bouillon.

Till 2:ne wäl rengjorda Höns tages 2:ne silleri, 2:ne morötter, 6 persiljerötter, 2:ne purjolökar, 3 stop watten och litet salt. Då hönsen dermed äro kokta, upptagas de; bouillon en silas, och afbrännes med smör och mjöl, hwarefter den blott uppkokas, då litet stött starkpeppar ilägges, och salt efter smak. Sedan skäras hönsen uti lagom stora stycken, läggas uti anrättnings-skålen, och bouillon en slås derpå, samt gifwes så på bordet.

N:o

N:o 98. Bouillon de Ris.

Goda Levantiska risgryn kokas i stark bouillon, med litet stött starkpeppar, tills de spricka och blifwa såsom en tjock gröt. Då läggas de uti en mindre kastrull eller form, för att deraf erhålla wacker fason. Dock påläggas, att de må hålla sig warma. Stark bouillon uppkokas och anrättas i sin skål; sedan stjelpas grynen på en karott, som åtföljer bouillonens wid bordet.

N:o 99. Bouillon med Ris.

Till en kanna soppa tages en jungfru risgryn, hwilka twättas och kokas i watten; påspådas sedan med stark bouillon, och afbrännes med litet sammanfräst smör och mjöl. Salt och peppar iläggas efter smak, och soppan anrättas med rostadt bröd.

N:o 100. Perlgryns-Soppa med Bouillon.

Perlgryn kokas först i litet watten, och utspådes sedan med bouillon, då en knippa persiljerötter iläggas, hwarmed soppan får koka en fjerdedels timme; då borttagas rötterna, peppar och salt iläggas efter smak, hwarefter soppan afbrännes med sammanfräst smör och mjöl; några droppar soja ihålles, för att gifwa den wacker färg; sedan anrättas den med litet hackad persilja i skålen.

N:o 101. Bouillon med Switkål.

Ett Switkålshufwud skrådes, och skåres helt fint, samt kokas med litet watten och ett

skedblad smör. När kålen är fullkoft, slås den på durkslag att afrinna; emedlertid fräses litet smör och mjöl i en kastrull, och kålen lägges deri, att under flitig omröring koka några minuter, men aftas noga att den ej brännes; sedan hålles bouillon, (kokt utan rötter), derpå, att kålen ej blir för tjock, hwarefter litet fin starkpeppar och salt ilägges. Små föttfärs, klimpar (se N:o 4), af walnötters storlek, förut kokta i bouillon eller watten, läggas i skålen der kålen skall anrättas.

N:o 102. Sur-Kål.

Om Sur-Kålen varit länge syltad, afsköljes den skarpaste syran, hwarefter den lägges i en kastrull med ett stycke smör och ett par skedblad brun sirap, hwarmed den får koka lyft tills kålen börjar kännas mjuk: då spådes med bouillon åfvensom färsst skinkspad, samt afredes med litet sammanfräst smör och mjöl, att spadet blir lagom fimmigt, hwarmed den får fullkoka. Då kålen skall anrättas, lägges sönderskuren kokt fläskkorf eller kokta föttfärsdelar i skålen.

N:o 103. Blå-Kål.

När Blå-Kålen är väl frostbiten, renas, sköljes och upplägges den på durkslag, att wattenet får väl afrinna, hwarefter den hackas, ju finare desto bättre; kokas sedan i bouillon, då man åfwen kan ilägga färsst eller rimsaltadt fläsk eller fläskkorf; när kålen kännes mör, afredes den med sammanfräst smör och mjöl, samt litet sött och mustott ilägges
efter

efter smak. Emedlertid förwållas de tjockaste stöckarne, hvilka sedan skalas och skäras i fingrers långa bitar, som wältras i rifwet bröd och stekas gulbruna i smör. Då kålen anrättas, läggas åfwen degen i anrättningskålen.

N:o 104. Grön-Kål.

Spåda Nägler eller spåd Molla rensas, sköljes och förwålles samt upplägges på dukslag, att watten må wäl afrinna; emedlertid hackas tillsammans förswel och pipld, en fjerdedel mot kålen. När detta är någorlunda fint, tillägges den förwållda kålen, och alltsammans hackas ganska wäl, hwarefter kålen kokas i bouillon tills den kannes fullkomligt mjuk, då den afredes med sammanfräst smör och mjöl. När den anrättas, lägges sönderskuren kokt fläskkorf, eller små klumpar af köttfärs, i kålen.

N:o 105. Bouillon de Purée af Rötter.

Twå eller tre kålrötter skalas och skäras i skifwor, samt kokas med litet watten; stöts sedan fina och kramas med trådles igenom en gles duk, eller hårsigt; hwarefter smör och mjöl sammanfråses, och god bouillon slås derpå. När den kokar, ilägges den silade puréen, åfvensom små fasoner af kålrötter, uttagne med rotjern, hvilka kokas deri tills de blifwa mjuka; då ilägges salt och peppar efter smak, och när soppan anrättas, wispas twå äggulor, med 3 eller 4 skedblad söt grädda i kålen, innan soppan ditslås.

N:o 106. Bouillon med Lins.

Linsen kokas väl mjukt uti watten, och framas sedan med en sked, genom en gles sil, duk, eller fin hårsigt. Den genomframade massan (Purée kallad) utspådes med god bouillon, tills den blifwer lagom simmig, hwarefter den uppkokas, och några skedblad förut kokade risgryn, samt peppar och salt efter smak, iläggas, då den är färdig att anrättas.

N:o 107. Ärt-Purée med Bouillon.

Ärtter kokas i litet watten, tills de blifwa väl mosiga, då de framas igenom ett fint durkslag; derefter låter man smör och mjöl fräsa tillsammans i en kastrull, slår god bouillon derpå, och, då den kokar, blandas ärt-puréen deruti, samt peppar och salt efter smak, hwarefter den får uppkoka. Emedlertid skäres godt fläsk i fina tårningar, som brynas i en stekpanna, hwarefter de upptagas, och i stället ditlägges lika mycket hwetebrödstårningar att brynas; när soppan skall anrättas, läggas både bröd- och fläsk-tårningarna deruti.

N:o 108. Purée af Potates med Bouillon.

Potåter kokas, skalas, stötas, och blandas med litet bouillon, att deraf blifwer en tunn gröt, och sedan försares på samma sätt, som wid Bouillon de Purée af Rötter (N:o 105) är beskifwit, med den skillnad, att små råa skrapade potåter kokas i soppan i stället för kålrots-fasonerne.

N:o 109. Paserad eller silad Grönsoppa.

Syra, spenat, silleri, morötter, persilje-rötter och löf, skäras fina, och sättas på elden i en

i en kastrull med kokt watten. Då allt detta är väl kokt, framas det genom en gles silduk, eller hårsigt; derefter afredes god bouillon med smör och mjöl; då den kokar, iblandas de silade grönsakerna; när soppan åter uppkokar, ilägges litet stött starkpeppar och salt, om det behöfves. Två ägg-gulor och två skedblad söt grädda wispas i anrättnings-skålen, och den heta soppan slås deruti; hwarefter så många eller flera förlorade ägg iläggas, som couvererna äro wid bordet.

N:o 110. Annan sort Grönsoppa.

Rötter, silleri och löf skåras i fina strimlor, samt fullkokas tillika med en näfve spenat uti watten; påspådes sedan med god bouillon, och afbrännes med smör och mjöl, hwarefter litet stött peppar ilägges, och salt om det behöfves. Derefter anrättas soppan med rostadt hwetebröd i skålen.

N:o 111. Annan sort dito.

Alla här ofwan nämnda rötter skåras i tårningar och läggas tillika med något smält skuren spenat i en kastrull med smör och mjöl att fräsa, under jemn omröring med en liten trådspade; sedan hålles god bouillon derpå, hwarmed de så fullkoka. Då ilägges stött starkpeppar och salt efter smak. 2 à 3 ägg-gulor wispas tillsammans i anrättnings-skålen, och deruti slås sedan den heta soppan, och gifwes så på bordet.

N:o

N:o 112. Skånsk Soppa.

Till en kanna soppa tages 2 à 3 mordter, ett filleri och en löf, som skäras i fina strimlor och kokas i litet watten, tillika med en och en half jungfru risgrön, samt ett qwarter små råa skrapade potåter. Utspådes sedan med bouillon och afbrännes med smör och mjöl; litet peppar och fint hackad persilja ilägges, hwarefter soppan saltas efter smak, och anrättas.

N:o 113. Grön Ärtsoppa.

Fina spritärter, huswudsallat och spenat, jemte några mordter och litet purjolöf, skurna i tårningar, fullkokas i watten; sedan hålles god bouillon derpå; hwarefter soppan afbrännes med sammanfräst smör och mjöl. Salt, peppar och socker iläggas efter smak, hwarefter en nåswe fint hackad persilja ilägges; fyra ägg-gulor och 4 skedblad söt grädda sammanvispas och slås i soppan, som sedan ej får koka, utan anrättas genast.

N:o 114. Ärtsoppa med Kråstor.

Denna soppa är bäst då färskå spritärter äro att tillgå. 5 à 6 marker spritärter urspritas och kokas i ett stop watten med en nåswe i tårningar skurna mordter, och lika mycket persiljerötter. När ärterna äro halfkokta, ilägges en hand full fin hackad persilja. Emedlertid skalas ett par tiog förwållda kråstor; kråstötter hackas fint som små ärter och uppblandas med två strukna matskedblad riswet bröd, blott uti en jungfru söt grädda,

3 he

3 hela ägg, litet muskottblomma, socker, och en liten nypa salt. Ryggskalen af kräftorna skrapas väl rena, och fyllas med den uppbländade kräftfärsen, och beströs med risvet bröd samt kokas i watten. Alla små röda skal hakas och stötas väl tillsammans med en half marck godt smör, samt läggas i en panna eller liten kastrull, att under flitig omröring fräsa en liten stund; påspådes sedan med kokt watten, hwarmed det kokar en fjerdedels timma. Då afstyres det och får stå en stund att stadna; sedan affskummas allt det röda smöret i en kastrull, men aktsas väl att intet watten medföljer; kastrullen sättes på elden: en liten näfve hwete mjöl ilägges, hwarmed smöret får något fräsa, men ej brännas; härpå slås så mycket bouillon, att soppan blifwer lagom simmig, hwarefter de sammankokade ärtorna och rötterna iläggas, och mera bouillon tillsås, om soppan skulle blifwa för tjock. Nu ilägges socker och salt, efter smak. Litet förr än soppan skall anrättas, ilägges åter en näfve hackad persilja; de fyllda kräftskalen läggas i anrättnings-skålen, hwaruti soppan sedan slås.

N:o 115. Grön Ärtsoppa utan Bouillon.

Härtill tages något drygare af alla de grönsaker, som i de föregående Ärtsopporna äro nämnda. När de uti watten äro fullkokta, iläggas en hand full hackad persilja, litet stött muskottblomma, socker, peppar och salt efter smak. 3 ägg-gulor och 6 skedblad tjock grädda wispas tillsammans och slås i soppan, hwarefter den ej får koka, utan är färdig att anrättas.

N:o 116. Klimpar att hafwa i Rött-Soppor.

Man riswer litet hwetebröd på risjern, sållar det fritt från stora smulor, samt lägger 4 lod deraf i ett djupt fat, och slår derpå 3:ne skedblad smält smör, och gnider det med en trådslef tills det blir helt hwitt. Då ditlägges 2 ägg-gulor, 3 matskedblad söt grädda, och en liten smula salt och peppar, eller, i det stället, litet socker och muskottblomma efter smak; sedan försökes med en klimp om den håller, annars tillägges en nypa hwetemjöl; sedan tages deraf med en sked små klimpar, som kokas i bouillon. När soppan anrättas, läggas klimparna mycket warsamt deri, emedan de äro lösa och gå lätt sönder. Denna maza kan äfwen ösas i en med smör smord och mjölad lapp, samt kokas i litet saltadt watten, eller ock gräddas i form; när soppan anrättas, skäres kakan i bitar och lägges i anrättningskålen.

Klimpar af Siskfårs: Af Siskfårs (se N:o 3), tages med en sked små klimpar, hvilka kokas som de föregående och läggas i skålen der soppan skall anrättas.

N:o 117. Verklig Sköldpadd-Soppa.

Då Sköldpaddan är slagad *), hugges den kött i stycken och lägges i en kastrull med tillräckligt kallt watten, samt sättes på elden, hwar

*) Slagtningen sker sålunda: Sköldpaddan brännes med ett hett jern i ändan, hwarvid hon utsträcker sin hals, som genast afhugges.

hwarest det tvättas och wändes tills watten blifwer ljumt; då afhålles det blodiga watten, och friskt påhålles i stället. På detta sätt fortfares med tvättningen i 2 à 3 watten, tills köttet blifwer wäl rent; då upplägges det på linne, att watten drages wäl ur; sedan lägges ett stycke smör i en torr kastrull, tillika med 2 skalade rödlökar samt sköldpaddsköttet, hwilket sättes på elden att fräsa och taga hetta åt sig, men wändes som oftast, att det ej må brännas. Sedan spådes kött watten deruppå, hwarmed det får jemt koka till des man känner att köttet är mörkt; då silas bouillon derifrån, och allt flottet skummas wäl af; derester lägges ett skedblad smör uti en kastrull, tillika med en liten finhackad rödlök och en half thekopp hwetemjöl, och sättes på elden samt röres med en wisp tills det fräser, men ej brynes, ty då förlorar det sin smak. Sedan hålles Sköldpadd-bouillon deruti, och spådes med annan bouillon om det behöfs, tills soppan blifwer lagom simmig. Litet saffran blötes uti watten, hwaraf några droppar hålles uti soppan, att den må få en gulaktig färg; sedan slås så mycket Madera-win deruti att soppan får stark smak deraf: litet salt och peppar få ej glömmas.

Då soppan är färdig att anrättas, ilägges först Sköldpaddans kött, sedan korf, som göres af hennes blod och fylles uti des stora tarm *). Nu har man tillreds färs af kalf, som blandas med lika mycket fiskefärs; häraf för-

*) Korfwen göres som annan Blodkorf, men mejsram uteslutes bland fryddorna deri.

formeras små klimpar, stora som walnötter, och kokas i watten för sig sjelfwa, samt läggas sedan uti skålen, hwaruti soppan skall slås.

N:o 118. **Salt Sköldpadd-Soppa.**

Gint skuren rödlöf fräses tillsammans med smör och mjöl i en kastrull, men aftas att det ej brynes. Derpå slås god bouillon, hålst af kalf, hwarmed det får koka. När soppan skall anrättas, ihålles ett glas Madera-win, och i skålen läggas sådana klimpar som i verklig Sköldpadd-soppa.

N:o 119. **Swart-Soppa.**

När gäsen är slagad, pläckt och urtagen, afhugges hufvud, hals, wingar och fötter, från hwilka sistnämnda skinnen afdrages öfwer lågeld af halm; näbben borthugges, hufvudet klyfves och skinnen drages af halsen, hwar efter den äfvensom wingarna huggas i 3 à 4 bitar; skinnen drages af örmagen, hwilken skäres i skifwor. När allt detta är väl sköljdt, och putsadt, nedlägges det i ett förtennt kärl, hwaruppå slås kallt watten; litet ingefära och en rödlöf påläggas äfwen. Härmed får det koka lyft tills fötterna kännas mört. Emedlertid stötes gäslefwern ganska fin och uppblandas med en half jungfru riswet bröd, 2 ägg, 2 matskedblad sot grädda, 2 matskedblad smält smör, en liten finhackad rödlöf, samt stötta neglikor, peppar, socker och salt efter smak. Allt detta blandas väl om, och stoppas i det skinnen som setat kring halsen, hwarefter det igensys wid båda ändar. Om
den

den stora tarmen på gåsen väl rengöres, kan åfwen deri stoppas af samma kersblandning. Sedan kokas kersvarna en timma tillsammans med det öfriga gåskräset. När köttet derup- på kännes mörkt, upptages det, bouillon en silas och sättes åter på elden, och en liten näfwa hvetemjöl vispas i gåsblodet; när bouillon en kokar, vispas detta, och fortfares med visp- ningen tills soppan på nytt uppkokar: då iläg- gas några skalade och i flystor skurna äpplen, samt litet stöta neglikor, socker, ättika och salt, efter smak. När äpplena kännas mjuka, iläggas så väl det kokta gåskräset som kers- wen; hwarefter soppan är färdig att anrättas.

N:o 120. God Hafre-Soppa.

Ett qwarter hafregryn kokas en timma i watten, att deraf blifwer en tjock wälling, hwilken silas genom hårsigt eller mycket fint durkslag, att intet gryn medföljer. Den si- lade soppan utspådes derefter med ett stop sot mjölk, att den blifwer helt tunn; sedan iläg- gas ett fjerdedels skålpund rensade helst kruk- rußin, 4 lod färskt smör, skalet af en half ci- tron, 10 à 12 stycken skollade och fint stöta bittermandlar, samt socker efter smak, hwar- med soppan får koka 10 à 12 minuter. Emed- lertid hålls ett halft qwarter tjock, sot gråd- da i anrättningskålen, och dertill slås soppan, samt gifwes sålunda på bordet.

N:o 121. Sagu-Soppa.

Till ett bord om 12 personer tages 3 jungfrur Sagugryn, eller, i brist deraf, po-
tates.

tatesgryn, hwilka, lika som sagugrynen, wispas i kokt watten, då ett stycke kanel, citronskal och det sura af en half citron ilägges, hwarmed soppan kokar tills grynen synas klara; sedan ilägges två nås war goda rensade ruſin, ett halft qwarter hwitt franskt win, och socker efter smak. Om soppan är för tjock, så spådes den med watten; men om den är för tunn, så blötes ett ſkedblad potatesmjöl i 2 ſkedblad kallt watten, och deraf hålles i den kokande soppan, tills den är lagom tjock, hwarefter den genast slås i anrättningsſkålen.

N:o 122. Kall Rörsbårs-Soppa.

Rörsbårs-win eller saft uppblandas med mer eller mindre watten, alltsom man will hafwa soppan stark, hwari lägges socker, citronskal och ett stycke kanel, hwarmed det uppkokas i en sten- eller malmgryta, och afredes med litet potatesmjöl, hwarefter soppan upphålles att swalna. Sedan ilägges syltade rörsbår, hallon och hwad annat sylt man behagar. Då den serveras, gifwes bitter-biscuit dertill.

N:o 123. Apple-Soppa.

Applen skalas och skåras i skifwor och läggas i kallt watten, att de icke rodna. Då alla äro skurna, kokas de, med citronskal och ett stycke kanel, uti watten, tills de blifwa wäl mosiga; hwarefter de kramas genom hårsigt och utspådas med kokt watten, att soppan blifwer helt tunn. Då hon dermed uppkokar, blötes ett ſkedblad potatesmjöl i ett par ſkedblad watten, och deraf hålles i soppan tills den
blijr

blir lagom simmig; då gifwer man den god smak af socker och franskt win. När den anrättas, läggas i skålen skalade äpplehalsvor, kokade med socker; hwarom se Appel-Compote.

N:o 124. Nypon-Soppa.

Till ett bord af 12 personer tages ett halst stop torra nypon, hwilka sköljas och kokas wäl i watten; derefter silas och framas de wäl, tillika med det wattenet hwaruti de kokat, genom hårsigt eller fint durkslag. Sedan sättes soppan åter på elden med ett stycke fanel, citronskal och ett par nås war goda rus sin, hwarmed den får koka en qwart timma; då blötes ett skedblad potatesmjöl i litet watten, och deraf hålles i soppan tills den blifwer lagom simmig. Nu ilägges socker och några skedblad hwitt franskt win, att soppan deraf får god smak, hwarefter citronskalet och fanelen upptages, och soppan anrättas i sin tillärnade skål, och öfwerströs med ett par nås war antingen hela, eller i strimlor skurna skolade sötmandlar.

N:o 125. Win-Soppa.

Till ett och ett halst qwarter hwitt franskt win tages ett halst stop watten: deri läggas 2 à 3 skalade och kokade kardemummor, en bit fanel, samt socker efter smak; hwarefter det sättes på elden att uppkoka. Emedlertid wispas 6 ägg-gulor med 2 skedblad tjock, söt grädda: när winblandningen uppkokar, hålles en tredje del deraf till ägg-gulorna, som wispas wäl, samt hålles åter i pannan till den öfriga winbland,

blandningen, hwarunder jemt fortsares med wisningen. Då den på nytt uppfokas, anrättas soppan genast, eljest får den sig.

Ägg. Ol fokas på samma sätt, då swagdricka tages i stället för win och watten.

N:o 126. Jäs-Mjöl.

En eller tre kannor sur mjöl hålles i en ren handduk eller servet, hwilken hopfnyles med segelgarn och upphänges på en stång, att wafslan må afrinna. Dagen derefter upplöses serveten och mjölken lossas från kanterna och omröres warsamt, hwarefter serveten åter hopfnyles och får hänga 6 à 7 timmar; då upplöses den, och mjölken lossas från kanterna, som förut, hwarefter den åter får hänga 5 à 6 timmar. Då den skall nyttjas, wispas ett godt halft stop tjock sur grädda till skumm, som spådes med ett halft stop söt mjöl, och här i lägges nu den i serveten warande mjölmassan.

Om något af den i serveten warande mjölmassan skulle öfwerblifwa, kan den till anrättning förwaras 3 à 4 dagar, om den lägges i en spilkum, och ett par skedblad söt grädda hwar dag påslås.

N:o 127. Rost Jäs-Mjöl.

Sedan en kanna söt mjöl är uppfokad och affwalnad till ljumhet, iröres ett halft stop sur grädda, hwarmed den får stå 6 à 7 timmar, eller tills det ystat sig, då det hålles i en ren servet, som hopfnyles och upphänges, att wafslan får wäl afrinna, hwar
till

till plågar åtgå 3 à 4 timmar; sedan vispas ett stop grådda, och deri lägges mjölken, som qvarstannat i serveten; hwarefter Jäs-mjölken är färdig att servera.

N:o 128. Chokolad.

Till en kanna hälften mjölk och hälften watten tages $\frac{1}{2}$ # chokolad, som riswes på risjern, och vispas i mjölken när den uppfokar. Om chokoladen är fin och oförfalskad, kan hela stycket läggas i kalla mjölken när den sättes på elden, då allsöm mjölken blifwer warm, så smälter chokoladen. Derunder iakttages flitig wispling, som fortsättes tills det wäl uppfokat, då Chokoladen är färdig att anrättas.

N:o 129. Ägg-Mjolk.

En kanna nymjölkad mjölk sättes på elden med en bit vanille eller kanel samt en bit citronskal; emedlertid vispas 5 à 6 ägg-gulor tillsammans med 5 skedblad söt grådda; när mjölken uppfokar iwispas detta, och med wisplingen fortsares tills mjölken på nytt uppfokat, då den genast anrättas. Wid serveringen gifwes socker dertill.

N:o 130. Äppel-Gröt.

Goda Carolina-risgryn twättas wäl i både kallt och warmt watten, fullkokas sedan i watten till en tjock gröt, med en bit kanel och ett stycke citronskal. Emedlertid skalas goda äpplen, som skäras i skifwor och kokas till mos; deraf tages något drögare än risgrynen, och blandas tillsammans tillika med
till.

tillräckligt socker, hwarefter gröten uppöses att swalna, och anrättas sedan kall, garnerad med gräddskum. Den ätes med söt grädda, såsom annan gröt.

N:o 131. Ungstekt Gröt.

Ris eller frosgryn skolas väl och kokas med mjölk till en stadig gröt, hwilken då uppöses i en form; och när gröten hunnit något skinna sig, instickas här och der små bitar af färskt smör, hwarefter gröten något tjockt öfwerströs med socker och kanel, samt insättes i en någorlunda het ugn att ofwanpå blifwa väl gulbrun; hwarefter den serveras varm med söt grädda.

N:o 132. Smör-Gröt.

En half mark smör fräses med så mycket hwetemjöl som det kan insuga, hwarefter det småningom spådes under jemn wispling med uppkokt mjölk, tills gröten blifwer lagom tjock. Om gröten ej blifwit nog salt af smöret, ilägges något mer salt efter smak. Gröten ätes sedan varm med kall söt grädda.

Kött-rätter.

N:o 133. Rost-Biff.

Till Rostbiff tages en fransyska (det köttet, hwarwid njuren sitter), som bör vara väl huggen och hafwa bra talg öfwer sig; den lägges uti en långpanna med 4 à 5 i flystor skurna

Sturna rödlökar, litet watten och salt; föres så in uti en starkt eldad och nyss ursopad bakugn, att så gulbrun färg; sedan öfwerträffes köttet med papper, doppadt uti watten, att det ej måtte bli brändt; juen, eller saften under köttet, utspådes med watten, att den ej må brännas. Detta kött tål att stå i ugnen 2:ne timmar om det skall blifwa mjört; sedan anrättas det på fat, med stekt potates omfiring, och den som behagar kan då öfwerströ köttet med hyflad pepparrof. Flottet bortskummas af juen, som war under köttet i pannan, hwilken afbrännes med litet smör och mjöl, hwarefter något deraf slås på fatet under köttet, och resten lemnas i såsskål till border.

N:o 134. Sårst Bringa.

En så kallad för- eller efter-bringa, wäl huggen och med segelgarn bunden så, som man will att den skall se ut på fatet, kokas, och wid uppkökningen skummas wäl; men innan bringan är alldeles färdigkokt, astages segelgarnet, hwarefter den fullkokas. Sedan anrättas den, öfwerströdd med fint salt och persilja, samt garneras med kokta skalade warma potåter, eller morötter, sturna i hwad fason som behagas; hwarefter den lemnas till border med kapris eller oliversås dertill. (Se Såser.)

N:o 135. Boeuf à la Mode.

Innanlåret af en fet ox befrias från alla lösa bensårsmor, samt spåckes på båda sidor med wanligt stora späckfläskbitar, wältrade i stött peppar, hwarefter det nedlägges i en ren

bytta eller krukka med så mycket åttika och watten, hälften af hwardera, att det står öfwer föttet, hwilket deri blifwer liggande i fjorton dagar, eller något mera. Då föttet skall nyttjas, sättes det på swag eld, tillika med ett stycke smör och 2 à 3 rödlökar, i ett wäl täppt kokkärl, att det må bibehålla sin saft; föttet wändes ibland och tillspådes med litet kokt watten, att det ej må brännas, utan allenast blifwa gulbrunt till färgen. Då det kännes wara mört, anrättas det med stekta potåter, antingen kring steken på fatet, eller särskilt på karott. Flottet skummas af såsen; men skulle den wara för tunn, afbrännes den med ett halst matskedblad smör och en nypa mjöl; gifwes sedan i såsskål till steken.

N:o 136. Kallops.

Orkditt, så wäl fett som magert, skäres i tunna skifwor, hwarefter det bultas wäl, så att det blifwer mört. Sedan lägges ett skedblad smör, något mærg, samt all den talgen som setat på köttstycket, uti en kastrull eller gryta med täppt lock, hwarefter köttet nedlägges hwarstals med litet hwetemjöl, salt, peppar, löf i flyttor, och ett par lagerbärsblad emellan hwarje hwarf; sättes sedan på sagta eld, hwarest det tål att stå lyckt omkring trenne timmar, men esterses som oftast om saften är bortkokad, i hwilket fall något watten tillsås, att det blir lagom lång sås. Då köttet kännes mört, kan det anrättas på fat, garneradt med små skalade, kokta eller stekta potåter.

N:o 137. Hambrillé.

Hårtill kan nyttias hwad sort fött eller stekt fött som hållt: kall oxbringa, öfwerblifwen rekbiff eller hwad sort fött som man har till hands, blott det är färskt, hwilket man får i mackra fiskwer; rödlöf hackas fin och kokas uti smör till dess den blifwer mjuk; då lägges en talghinna i botten på den kastrull, uti hwilken man will koka Hambrillén; och sedan ett hwarf med föttfiskwer, litet salt, stött peppar och riswet bröd, samt en liten sked med löfsmör; sedan åter ett hwarf med fött; och på detta sätt fortsares till slut, då litet god bouillon och några droppar soja öfwerflås; kokas sedan smått en god timma, hwarefter talghinnan borttages och Hambrillén stjelpes på fat tillika med sin sås.

N:o 138. Stekt Oxhare.

Haren skäres så lång den kan fås af Oren, samt beströ med litet fint salt och peppar på alla sidor, hwarefter den tätt späckes i ena kanten med fint skuret späckfläsk längs utåt haren, hwilken hoprullas sedan i fason af en snäcka, och nedlägges i en så trång kastrull, att föttet bibehåller sin form som snäcka, hwaruppå lägges ett skedblad smör, en i flinstor skuren rödlöf och en nåswe hackad persilja; men botten på kastrullen bör förut wara beklädd med tunna fläskfiskwer. Nu sättes den på swag eld att lyckt så koka i twänne timmar, hwarefter föttet upptages, såsen silas, och mesta flötet borttages. Därefter fräses en bit smör

med en nypa hvetemjöl, och såsen hålles derpå; men om den ej skulle vara tillräcklig, tillsådes med litet bouillon, och giswes färg med några droppar soja af brunt socker. När såsen kokar, afredes den med ett par skedblad tjock grädda; sedan ilägges haren att hållas väl varm, hwarefter den anrättas; och då den serveras, giswes dertill antingen äpplemos eller fina stuswade spritårter.

N:o 139. Späckad Oxhare.

Ref-steken, hwilken är det stycket som sitter längs utmed ryggen, ofwanför bringan på oxen, hugges någorlunda lång; den derpå sittande haren skäres nått ifrån benen och klappas väl, att den blir mör, hwarefter den späckes med fint skuret fläsk, samt stekes öfwer sagta eld, tillika med ett godt skedblad smör, 2 à 3 rödlökar och ett par morötter, i en kastrull, med täckt lock, att det blir saft derupå. Då haren är gulbrun och väl stekt, kan den anrättas på fat. Den som k-hagar, kan hafwa stuswad syra eller annat grönt på fatet under haren. Saften afbrännes och giswes i såsskål hærtill. Denna rätt kan nyttjas som stek på ett mindre grannt bord.

N:o 140. Ref-Stek.

Detta stycket hugges väl och bindes med segelgarn, att det bibehåller god fason. Ett stycke smör af ett hönsäggs storlek tillika med 2 à 3 skurna rödlökar, samt förtet, lägges i en kastrull med täppt lock, att sagta stekas. Då det är mör eller fullstekt, anrättas det
på

på fat, och antingen garneras steken eller gifves dertill på karott brynt kål i flystor. Till sås tages af den saft, hwari köttet är stekt; men om den ej är nog simmig, afbrännes den med litet sammanfräst smör och mjöl.

N:o 141. Karbonad på Öre.

Kortletter huggas af ressteken, så breda de efter creaturens storlek kunna blifwa; hwar-
 efter de klappas att de blifwa möra: då läg-
 ges ett stycke smör i botten på en kastrull;
 derefter kortletterne hwarstals, med salt och
 peppar på båda sidor, hwarefter täppt lock
 lägges på kastrullen, hwilken sättes på elden
 att koka tills köttet kännes mört; sedan af-
 brännes såsen med litet sammanfräst smör och
 mjöl, att den blifwer simmig; hwarefter karbo-
 naden är färdig att anrätta.

N:o 142. Rullader.

Äf innanlåret på ören skäres något tjocka
 skifwor på tvåren, som klappas wäl och öf-
 werströs med litet salt och stött peppar, hwar-
 efter en tunn flåstskifwa lägges på hwarje kött-
 skifwa, som då hoprullas; när alla köttskif-
 worne äro på detta sätt rullade, läggas de
 tätt tillsammans i en flat kastrull med lock,
 och sättas på sagta eld att koka i sin egen sås,
 hwilken sedan afbrännes med litet smör och mjöl;
 litet soja slås deri, att såsen blir ljusbrun och
 simmig; hwarefter Rulladerna äro färdiga att
 anrätta.

N:o

N:o 143. Ox-köttletter.

Uf innanlåret på Oxen skäres skifvor, lagom stora till köttletter, hwilka bultas wäl, och fasoneras sedan med en knif, att de blifwa runda, samt bestros på båda sidor med fint stött sammanblandadt salt och peppar; derefter doppas de i smält smör, och wältras i riswet bröd, samt stekas i panna öfwer stark eld. När de äro stekta, uppläggas de; det i pannan qwarblifna fetter sammanwispas öfwer elden med ett skedblad bouillon och några droppar soja, samt hålles sedan öfwer köttletterna.

N:o 144. Biff-Kött.

Det fina köttet, som sitter wid innanlåret på Oxen, skäres på tvären, samt flappas wäl att det blifwer mjukt; derefter strös peppar och salt på båda sidor, hwarefter det stekes hastigt i stekpanna med smör; då alltsammans är stekt och upplagt, strös litet mjöl i pannan och skakas om öfwer elden; derpå slås bouillon, att deraf blifwer en tunn sås, som gifwes wacker färg af några droppar soja. Sedan lägges allt köttet uti såsen att hållas warmt, men får ej koka; samt åtes med warm potates.

N:o 145. Biff på Ore.

Köttet skäres i skifvor samt flappas litet; sedan slås peppar och salt på båda sidor, hwarefter det lägges på halster öfwer stark koleld att i hast stekas; då har man tillreds en mindre kastrull med litet stark bouillon, färgad

färgad med några droppar soja: så snart köttet är hvitgult, så lägges det i denna bouillon att hålla sig varmt, och anrättas, sedan allt är färdigstekt.

N:o 146. Rött Budding.

Tre marker kalf- eller oxkött skrapas och skäres väl fritt från alla senor och hinnor, samt hackas och bultas tillsammans med 3 marker späckfläsk, tills massan blifwer fin och smidig: då uppblandas den med 5 à 6 ägg, en jungfru risvet bröd, ett halft stop bouillon eller söt mjölk, ett matskedblad fin hackad löf, samt peppar och salt efter smak. När allt detta är väl sammanarbetadt, smörjes en kastrull med smör, hwaruti massan lägges, som formas med en sked, antingen rund eller i fason af en fågel; hwarefter kastrullen sättes öfwer elden till des buddingen något styfnat: då späckes den med fint skuret späckfläsk; hwarefter den åter sättes öfwer lindrig eld; ett lock pålagges, hwaruppå äfwen köld lägges. Buddingen omwrides i kastrullen som oftast, att den ei fastnar wid botten, och påspådes med litet bouillon, i fall såsen befinnes inkokt. När den på detta sätt kokat i twänne timmar, plågar den wara färdig, då den upplägges på sitt fat, och i den i kastrullen warande såsen lägges några i flystet skurna syltade spanska lökar; när såsen dermed kokar, iwispar 1 à 2 skedblad söt grädda, hwarefter något af såsen hålles öfwer buddingen, och resten gifwes i såsfål dertill.

N:o 147. Kallflår med Grädda.

Kallflåret hugges uti wacker fason; sedan späckes det med fint skuret flåsk, på den köttiga sidan, hwarefter det nedlägges uti en kastrull med smör och några lökar; sättes på sagta eld, att det kan safta sig, och sedan koka i sin egen sås, tills man ser att köttet ej lemnar någon blodig saft ifrån sig, när man sticker deruti med en uddhwarf knif. Då upptages köttet, och såsen silas, samt smör och mjöl lägges i samma kastrull, och sammanfråses, hwarefter såsen slås tillbaka i kastrullen tillika med ett godt qwarter söt grädda; Kallflåret lägges deri till des man anrättar det: då lägges det på ett fat, och såsen slås öfwer eller giswes i såsskål till köttet.

N:o 148. Fricandeau af Kalf.

Lågg föran afhugges på en kalfboge, och bladet skäres nått ut på insidan; salt och peppar ingnides uti köttet; sedan formeras det rundt, och ombindes med segelgarn att det behåller denna fason. Sedermera späckes det med fint skuret flåsk, och lägges i en kastrull med smör och litet bouillon; sättes på sagta eld att koka lyft, samt får ej spådas, utan saften deraf får koka till des den och Fricandeau blifwa gulbruna, men få ej brännas. Då har man syra eller spenat, färdiglagad med bouillon, som slås först på fatet, och köttet lägges midtuti.

N:o 149. Kalfbringa, grillerad.

Bringan hugges och knäckes wäl; derefter sättes en steknål under henne, att hon får behållas.

behålla sin fason, sedan kokas den i watten, men ej för mycket, samt upptages, och beströds med salt och peppar på båda sidor, och får kallna. Sedermera smörjes den på båda sidor med skiradt smör, samt beströds med riswet bröd; derefter lägges bringan på halster att öfwer swag koleld blifwa gulbrun på båda sidor. Då den anrättas, hålles något brun stark bouillon på fatet der bringan skall läggas, eller ock göres sås af liter sammanfräst smör och mjöl, det spad, hwaruti bringan har kokat, och några droppar soja; den gifwes sedan i såsskål till bringan.

N:o 150. Kortletter med Bouillon.

Kortletterne huggas uti wacker fason, klappas på båda sidor, beströds med salt och peppar; sedan läggas de på ett fat, och kunnas de sålunda hålla sig att stå en eller twåne dagar. Då de skola nyttjas, doppas de i skirt smör och wältras i riswet bröd samt stekas i panna eller på halster öfwer frisk eld, för att der erhålla wacker gulbrun färg; stark bouillon, färgad med soja, hålles på fatet; kortletterna läggas rundt omkring, men ej midt på fatet; hwarefter de lemnas till bordet.

N:o 151. Biff på Kalf.

Man får skifwor af ett kalfslår, något på tvåren, klappar dem som till kortletter, men ej så tunna. Salt och peppar ströds på båda sidor, och dermed låter man dem ligga 1 à 2 timmar, hwarefter de läggas på halster öfwer stark koleld. Nu har man tillreds några skedblad

blad smält smör i en kastrull; och så snart köttfäskworna på ena sidan börja hwitna, wändas de om, och då de äfwen på denna sidan hwitnat, läggas de genast i smöret, att bredwid elden stå och sasta sig, men ej koka; sedan slås ett skedblad soja deröfwer, hwarefter de lemnas warma på bordet.

N:o 152. Kalfhufwud med Syra.

Då ett kalfhufwud är wäl skålladt och rent, flafs det, hjernan tages till wara, och sedan kokas hufwudet; upptages sedermera, då hufwudskålen och alla små ben borttagas, att köttet får wacker fason; salt och peppar strös på båda sidor, hwarmed det får ligga en stund. Under tiden förwålles syra, samt fräses med smör och mjöl; sedan dithålles god bouillon, så mycket att syran blir som en tunn gröt, och en smula muskott riswes deruti, hwarefter syran är färdig: nu smörjes kalfhufwudet med smält smör, öfwerströs med riswet bröd, samt stekes på halster, att det får gulbrun färg; sedan lägges syran upp på fat, samt hufwudet midtuti; hjernan fräses wäl med smör, salt och peppar, samt lägges åter in i hufwudskålen, och serveras sårskildt.

N:o 153. Stufwadt Kalfhufwud.

Kalfhufwudet skållas och putsas fritt från hår och orenlighet, flafs det, twättas och sättes på elden i ett lyft kår med watten, att koka tills köttet derpå kannes mjukt: då upptages det, och, när mesta hettan är afgången, frädes benen och allt odugligt bort, och köttet skåres

skåres i så rediga skifvor som är möjligt; sedan sättes kastrullen på elden med ett stycke smör och en nåsve hvetemjöl; när detta under omröring något fräst, spådes det under jevn vispning med den bevilan som hufvudet kokat uti. När nu såsen kokar, ilägges en nypa stort starkpeppar, litet riswen mustott, ett theskedblad citronsaft, samt salt och litet socker efter smak; derefter ilägges det söndersturna köttet tillika med en nåsve förvällad, rensade och i smör frästa murkler. När detta kokar, röres sagta 2:ne ägg-gulor, vispade tillsammans med ett skedblad grädda; hvar efter det ej får koka, utan anrättas genast, garneradt med små stekta hvetebrods-skifvor, som ställas som en frans kring köttet.

N:o 154. Lungmos.

Kalf- eller Går-lunga tvättas väl, och förvälles i kort späd; då den kännes mör, upplägges den att falla, hwarefter den hackas fin som perlgrön. Nu fräses en bit smör i en kastrull, hvaruti den hackade lungan lägges tillika med något af spadet och så mycket risvet bröd att Lungmosen blir simmig; litet salt och peppar, äfvensom litet sött och kryddättika pålagges, men Lungmosen bör smaka mera sur än söt. Då den skall anrättas garneras den med stekta hvetebrods-skifvor.

N:o 155. Späckadt Kalfflår.

Kalfflåret hugges så stort som behagas; sedan späckes det fint med fläsk, och lägges uti en kastrull med smör under, samt täppt lof,
och

och ställes i en lagom varm ugn att steka under flitig pådsning af dess egen saft, tills det blifwer fullkomligt stekt; då anrättas det på fat, och ätes med stufwade jordårtsockor, hwilka gifwas dertill på bordet. (Se Jordårtsockor, N:o 343.)

N:o 156. På annat sätt.

Kalflåret späcket, och stekes wid sagta eld, i kastrull med täppt lock, att det får behålla sin saft; då det är färdigstekt, gör man en sås af saften och något grädda. Nu har man afbruten koft sparris, hwilken, fri från watten, lägges i den färdiga såsen; köttet anrättas, och något af såsen slås öfwer, det öfriga gifwes i såsskål till bordet.

N:o 157. Kalfstek i ugn.

Kalflåret afhugges så nära framdelen, att endast 2 à 3 resben medfölja; knäckes sedan så wäl i ryggen som i resbenen, hwarefter kalflåret lägges uti en långpanna, och öfwerströfkes med kallt smör, hwardöfwer breddes rent skrispapper, och deruppå lägges grof rågdeg, som göres af mjöl och watten, samt utkastas till en half tums tjocklek; derefter slås omkring steken ett stor watten i långpannan jemte en nypa salt. Sedan insättes pannen i en het ugn, hwarest steken förblifwer 1 à 2 timmar, allt efter dess storlek. En qwart timma innan anrättningen, uttages pannen, då degen och papperet astages, och en nåsma sammanblandadt hwetemjöl, fint salt och fin hackad persilja strös öfwer steken, hwarefter den öfweröses med sin egen saft. Derefter insättes

tes pannan åter i ugnen, att steken får gul-
aktig färg, hwarefter den är färdig att an-
rättas. — Den i pannan warande saften af-
brännes med litet smör och en nypa hwetemjöl,
att den blifwer finmig, samt färgas med litet
soja, hwarefter den gifwes i såsskål till steken.

N:o 158. Blankett på Kalf.

Litet löf och smör fräses med mjöl; god
bouillon, 2 à 3 ägg-gulor, wisfade med en sked
grädda, slås deri, att den får god smak; koft
eller stekt kalfkött skäres i tunna skifwor, men
läggas ej i såsen förr än det skall anrättas,
och då garneras det med stekt bröd omkring.

N:o 159. Koft Kalfbringa.

Bringan kokas uti koft spad; när den
kännes wara koft, tages den upp, och bouillo-
nen silas; sedan låter man smör och mjöl frä-
sa, slår bouillonens af bringan derpå, och något
söt grädda samt litet kräftsmör, att såsen blif-
wer ljusröd; sist ilägges rensade kräftstjertar.
Bringan lägges wackert deruti, och omskafas;
då den skall anrättas, slås litet sås öfwer
bringan, och resten uti såsskålen.

N:o 160. Kalfbringa i Kriton.

Sedan kalfbringan är koft, skäres den i
skifwor, på det sättet, att ett ben sitter wid
hwarje skifwa, hwilka doppas uti smält smör
och wältras uti riswet bröd samt stekas gul-
bruna i stek eller långpanna. Anrättas, med
benen uppåt wända, omkring hwad slags grönt
som

som helst. Den kan äfwen ätas utan grönt, då endast guibrun stark bouillon hålles midt i fatet.

N:o 161. Sårserad Kalsbringa.

Af en kalf-framsjerdning frångåres bogen, från hwilken allt fött skåres, hackas och bultas wäl tillsammans med en half mark njurtalg, samt uppblandas med en jungfru riswet bröd, 5 à 6 ägg, ett halft qwarter söt grädda, samt peppar och salt efter smak. Denna sårs instoppas i bringan der bogen setar, och igensys wäl, hwar:fter bringan nedlägges i en wid kastrull med ett stycke smör och twänne i flystor skurna rödlökar, att på sagta eld lyckt stekas, men esterjes som ostast, och spådes, om det behöfmes: när bringan kännes mör, upptages den. Såsen afbrännes med smör och mjöl, samt litet smått skuren oliver eller indianst kras-knopp ilägges; litet soja af brynt socker ihålles äfwen, att gifwa såsen god färg. Sedan nedlägges bringan att hållas warm tills den skall anrättas, då något af såsen öses öfwer bringan, och resten gifwes i såsskål dertill.

N:o 162. Skånst Kallops.

Af en kalfbög skåras så rediga skifwor som möjligt är, långa eller runda, som det passar sig; dessa bitar klappas ut som fortletter, samt peppar och salt strös deröfwer; sedan göres en sårs af det öfriga köttet på bogen, hwilken uppblandas som annan köttfärs (se N:o 2): deraf formeras som små walnötter, och kokas uti bouillon; kallops-skifworna doppas uti smör, och wän-

Das

das uti risvet bröd, samt stekas gulbruna uti en panna. Sedan göres en sås af sammanfräst smör och mjöl, god bouillon, några droppar ättika, och soja; då den kokar, anrättas kallopsen på fat, med färs-rullarne lagda här och der; och såsen slås deröfver.

N:o 163. Kalf-Soulad

Äf rått kalffkött skäres tunna skifvor, som doppas uti en sås, gjord af smör, mjöl, bouillon och litet citron, samt afredd med ägg-gulor: den bör wara bra tjock; man doppar då den ena sidan af skifvorna deri, och lägger 2 och 2 tillsammans, nemligen den såsiga sidan inåt; sedan doppas de uti ägg och risvet bröd, samt gräddas på halster. Anrättas sedan, och ätes ömsom till grönt, ömsom med citronsås (se Såser), och ömsom med stark, brun bouillon.

N:o 164. Stekt Hammel.

Steken kan tagas antingen dubbel eller enkel; den knäckes och lägges i en långpanna, med litet salt, tillräckligt watten, och 2 à 3 rödlökar; öfverhöljes med papper och deg, hwilken göres af kokt watten, litet flott och rågmjöl, som arbetas wäl tills den släpper händerna. Sedan utkastas degen, och lägges öfver steken, som derwid tål att stå i ugnen 2 och $\frac{1}{2}$ timma; men 10 à 12 minuter innan den skall anrättas, astages både degen och papperet; steken strykes med smör, öfverströs med en half näfwe sammanblandadt hwetemjöl, salt och hackad persilja, hwarester den å nyo insättes i ugnen att endast blifwa gulaktig.

Saften

Saften derunder afbrännes med smör och mjöl, att den blifwer litet simmig, hwarefter den anrättas i såsskål till steken. När den serveras, kan dertill gifwas på karott stufwade hwita bönor. (Se hwita Bönor, N:o 324.)

N:o 165. Pilaw.

Härtill tages framdelen af ett fett får, hwilken hugges i lagom stora bitar, som skolas och kokas i tillräckligt watten, tills köttet blifwer väl halfkokt, hwarefter det upptages och bouillonon silas. Emedlertid skalas en kålrot af wanlig storlek, åfvensom några morötter, och skäras i fina strimlor, hwilka brynnas i smör till des de så wacker färg: då uppösas de, och ett stycke smör lägges åter i kastrullen, hwaruti 8 à 10 groft skurna rödlökar först något fräses; sedan iläggas köttet att litet brynnas tillsammans med löken; derefter påslås litet bouillon, hwarmed det får koka lyckt till des köttet blifwer fullkokt: då iläggas rötterna, en nypa starkpeppar, litet salt, och några droppar soja, samt tillses om såsen är infokad, i hwilket fall den tillsådes med litet bouillon; hwarefter Pilawen är färdig att anrättas. — När Pilaw skall serveras, gifwes risgryn dertill, lagade på följande sätt: ett qwarter risgryn tvättas väl, och kokas i den qwarblefna färbouillonon, tills de spricka och äro tjocka som en stadig gröt: då uppösas grynen på en karott samt öfwerstrykas med ett skedblad smör; sedan lägges en plåt deruppå med koleld, att grynen så wacker gulbrun färg; hwarefter de äro färdiga att serveras till Pilawen.

N:o

No 166. Särbringa med Dill.

Bringan knäckes och hugges uti god fason: bogen kan blifwa sittande, men läggs benet skäres nått ut, och kortletterna huggas bort; sedan sättes köttet på elden att koka med litet salt och dill, tills det blifwer fullkokadt; då anrättas det med fina dillqvistar öfwer, och ätes med följande dillsås: Smör och mjöl får fräsa, sedan hålles bouillon af dillköttet deri, tills såsen blir lagom simmig, och litet fin hackad dill ilägges, samt några droppar ättika; hwarefter den är färdig att lemnas till bordet.

No 167. Sär-Kortletter med Syra.

Man hugger kortletterna uti wacker fason, så att wid hwarje kortlett ett ben finnes; sedan klappas de ut wäl med en ren yphammare eller klubba, hwarefter litet salt och peppar strös på båda sidor, hwarmed de böra ligga några timmar. Då man nu will begagna dem, doppas de uti smält smör, sedan uti riswet bröd, och läggas i panna eller på halster öfwer frisk eld; då har man stuswad spenat, syra eller något annat grönt tillreds (se Gröna Rätter). Det gröna anrättas midt på fatet och kortletterne omkring, samt gifwes sålunda på bordet.

No 168. Balong af Hammel.

Tag en sårhog, skär ut bogbladet och fasonera den sedan i den köttiga ändan som en balong; derefter borthugges en liten bit af läggbenet; sedan kokas köttet med en bit

smör, ett par stedblad watten och en rödlök
wid sagta eld, till des all saften är infokt,
då föttet bör wara gulbrunt, hwilket kan an-
rättas med eller utan brynta roswor. (Se
brynta Roswor, N:o 339.)

N:o 169. Lamm-Stek.

Den stekes i ugn lika med kalsstek (se
N:o 157); den kan äfwen stekas i en wäl
lyckt kastrull; då, sedan steken är knäckt, in-
stoppas i det tunna på steken något samman-
blandadt smör och persilja, hwarefter den ned-
lägges i kastrullen med en nypa salt och ett
stycke smör att öfwer sagta eld blifwa gulbrun
på båda sidor: sedan spådes den med litet wat-
ten, hwarmed steken kokar tills den kannes mör,
då den upplägges: såsen afbrännes med litet
smör och mjöl, och serveras i såsskål till steken.

N:o 170. Särserad Lammbringa.

Bogarne skäras från lammbringorna,
och kortletterne huggas inifrån nått bort;
sedan knäckas och nedläggas bringorna i en
kastrull med litet salt och watten att smält
koka; när de äro wäl halfkokta, uppläggas
de att kallna, då man har tillreds god rå
fiskfärs (se N:o 3), som bredes ett finger
tjockt på bringorna och öfwerströks med fin
tryffel, eller smält skurna ättiksgurkor; se-
dan läggas de bredwid hwarandra i sitt för-
ra spad, som dock ej får wara så mycket att
det står öfwer bringorna, att deri lyckt koka
en half timma, eller tills fiskfärsen stannat;
sedan kunna de anrättas antingen med sås

af sitt eget spad, hwilket då afbrännes med litet smör och mjöl, samt afswes färg med några droppar soia, eller ock med röd kråst eller hummer-sås (se Såser).

N:o 171. Lamm-Köttletter med Pommes d'Amour-Sås.

Köttletterne skäras med sitt widsittande ben, klappas wäl mörta, men ej för tunna, och litet peppar och salt ströds på båda sidor, hwarefter de läggas på ett fat, att stå 2 timmar; sedan doppas de i skiradt smör och riswet bröd, samt stekas på halster eller i panna. Pommes d'Amour-Såsen göres sålunda: Detta slags äpplen skäras i klyftor, läggas med smör och några stedblad watten i en kastrull, att smält koka; sedan frammar man dem genom hårsigt; derefter lägges smör och mjöl i en kastrull att fräsa, litet bouillon slås derpå; sedan slås Pommes d'Amour-moset i såsen, att den blifwer lagom tjock, och har en god smak. Nu anrättas köttletterna omkring i fatet, och såsen hålles midt uti.

N:o 172. Ung Swinstek.

Af en 3 à 4 månaders gris afhugges och tages bakdelen, så att endast 2 à 3 reben medfölja, hwilken knäcks i ryggen, och fötterna fränskäras; steken fasoneras något hög och lägges i en långpanna, med litet watten, samt insättes i en nyckel het ugn, hwarest den får stå till dess swälen kännes wäl

wål skarp och mörk. Då uttages pannan, och den brända swålen astages wål, hwar efter steken lägges uti en ren långpanna och beströds med litet fint salt och stort starkpeppar, samt litet watten pådes; derefter insättes den i swagare ugnswärme att fullstekas. — Då steken anrättas, gifwes antingen kall äppelmos eller sallat dertill.

N:o 173. Stekt Gris.

Sedan en 4 à 5 weckors gammal gris är snyggt slagad och wål skollad, gnides den inuti med litet salt och ingefära, samt ställes på knåna i en långpanna med litet watten, och insättes i någorlunda het ugn; men uttages allt som oftast för att öfwergnidas med en bit späckfläsk; när den nu fått wacker färg och skinet kännes mörkt, serveras den med någon sötsur sallat.

N:o 174. Röst Skinka.

Saltgrön eller röst skinka urwattnas efter behag; sedan knytes den in uti en serwet, och får koka i 6 à 7 timmar, allt som den tål, men aftas att den ej förlorar sin fason. Då skinkan upptages, afdrages swålen; sedan öfwerströds skinkan med sammansblandadt riswet bröd och fin hackad persilja. Då den anrättas, har man god stufwad blåål under skinkan på fatet, och resten på karrött. — Stekta Castanier uti denna kål äro ganska goda.

N:o 175. Sekt Skinka med Äppelmos.

En färsk skinka hugges i wacker fason, lägges i långpanna och pålås med tillräckligt watten, samt införes i en het ugn; då swålen synes bränd, astages den, och skinkan öfwerströs med sammanblandadt stött socker, litet fint stött peppar, salt och riswet bröd, hwarefter den åter insättes i ugnen att få wacker färg. När den serveras, gifwes äppelmos dertill.

N:o 176. Glaserad Skinka.

När skinkan är kokt, fås swålen, på wanligt sätt, nått bort, och i dess ställe breddes en ren handduk strax öfwer skinkan, för att draga flottet åt sig; sedan wispas 4 à 5 äggwitor till hårdt skum, hwari lägges ett struket matskedblad florsigtadt socker till hwar ägghwita. Nu astages handduken, och skinkan öfwerstrykes i hast med ägghwitskummet och öfversigtas med socker: haf då tillreds ett skedblad barbarissast, blandadt med sigtadt socker, hwari doppas en pensel, och dermed målas hwad fasoner man behagar på den öfwerstrukna skinkan, hwarefter den genast insättes i swag ugnswärme, att glasuren får torfa, men ej brynas. Att på detta sätt glaserad skinka, anses för gammalmodigt; men mera modernt är, att, sedan skinkan är kokt och swålen afdragen, öfwerströ den med riswet bröd och litet socker; om skinkan är färsk, blandas litet fint salt deribland, hwarmed den insättes i ugnen att litet brynas.

N:o 177. Resbens-spjell.

Resbens-spjället knäckes wäl samt ingnidet med fint stött peppar och salt. Om det skall nyttjas till stek, lägges det i en långpanna med köttisidan nedåt wänd, och ett qwarter watten påslås; hwarefter det insättes i warm ugn att stekas. En half timma derefter uttages pannan, och köttisidan wändes uppåt, samt öfweröses med det feta af såsen derunder; en qwart timma derefter uttages det å nyo, då en nåfwe sammanblandadt salt, hwetemjöl, fint stött peppar och fint hackad persilja påströs, och pådsningen af såsen förnyas; hwarefter den insättes i ugnen att så wacker färg. Sedan anrättas det på fat, och serveras utan sås; men der till gifwes någon sötsur sallat. Men äres resbens-spjället till någon grön rätt eller till äppelmos, kan det, sedan det är knäckt och ingnidet, nedläggas i en flat med täppt lock försedd kastrull, att öfwer sagta eld blifwa gulbrunt på ena sidan; hwarefter det wändes, att äfwen så färg på andra sidan; sedan påspådes litet kolt watten i sender, hwarmed det får koka tills köttet kännes mört; hwarefter det är färdigt att anrättas.

N:o 178. Swin-quarré.

Sedan ryggen är fränhuggen och skin kan är fränskuren af den ena halfwan på swinet, så hugges sidobenen af, ett godt qwarter från ryggen och ända fram till bogen. Då stycket är sålunda uthugget, får man fläskwälen ifrån quarréen, men så, att den får

får någorlunda behålla sitt späck; sedan stäras uti nämnde späck små rutor, och fint salt strös på ömse sidor, hwarefter den sättas på spettet eller i ugnen att wäl stekas, och på öses som ofast med sås, som göres af fin hackad rödlök, hwilken kokas i smör till deß den blifwit mjuk; hwari då lägges litet mjöl, och spådes med god bouillon, samt gifwes smak af en smula stött peppar, litet ättika och soja. När quarréen på detta sätt är wäl stekt, anrättas den på sitt fat, och resten af såsen gifwes i skål till bordet.

N:o 179. Swin-Kortletter.

Deßa Kortletter sitta bredwid ryggen på swinet: man hugger sidobenen så långa som man will hafwa Kortletterna stora till, ett ben för hwarje Kortlett; sedan bultas de wäl, beströs med peppar och salt på båda sidor, samt doppas uti sammanwispadt ett skedblad mjölk till hwart ägg, och wändas uti riswet bröd; sedermera stekas de gulbruna på halster eller i stekpanna, och anrättas omkring stufwad syra, spenat eller något annat grönt. — Appelmos till Swin-Kortletter är äfwen ganska godt, och kunna de då ätas som förrätt.

N:o 180. Kokta Ankor med Roswor.

Lama Ankor äro de bästa hårtill, ty de wildda äro mera fräna och torra. Sedan de äro wäl plockade, urtagna och swedda, uppsätter man dem i wacker fason, hwarefter de nedläggas uti en kastrull med swag bouillon,

lon, eller koft watten, och ställas på sagta eld att smält koka. När ankorna äro kofta, ragas de upp, bouillon en filas, allt flottet af summas wäl; sedan fräses smör och mjöl tillsammans, och bouillon en slås dertill, att såsen deraf blifwer tunnig och gul; då har man tillreds rostwor, som äro fasonerade med rotjern och brynta uti smör, hwilka läggas uti såsen. När ankorna skola anrättas, öses först något rostwor med sin sås på fatet, och sedan läggas ankorna midt uti; det öfriga af såsen lemnas i såsfåll till bordet.

N:o 181. Stekta Ankor.

Sedan ankorna äro plockade och urtagna, afhuggas allenast tårerna, hwarefter de uppstättas snyggt och stekas med smör, i kastrull, gulbruna. Dessa ankor kunna äfwen ätas med brynta kålrötter, eller med brun sås, med frästa murklor deruti, eller schampinjoner; de kunna äfwen utan sås anrättas på fatet med stark bouillon under, och garneras med hufwudsfallat.

Änder kunna stekas på samma sätt.

N:o 182. Marjonad på Ankor.

Kalla stekta Ankor skäras uti skifwor; sedan doppas dessa skifwor uti marjonad-sås (se Såser), och anrättas på fat, snyggt lagda, samt garneras med hårdkokade ägg i skifwor, oliver, och till gelée stadnad stark bouillon, att det ser grant ut på fatet.

N:o

N:o 183. Ankor med Murflor.

Ankorna plockas, urtagas, stölas och uppsättas, så att de se fulliga ut öfver bröststen; nedläggas sedan i en kastrull med köttvatten, en bit smör och några saltkorn, hvar med de få fullkoka. Sedan upptagas ankorna, boullonen silas och allt flottet borttages, hwarefter en bit smör fräses tillsammans med en nåsma hyperemjöl i kastrullen; dertill hålles af boullonen och litet soja, att deraf blifwer en lagom finmig sås, som har gulbrun färg; då iläggas ankorna tillika med goda murflor, som förut äro förvållda i vatten och frästa i smör; hwarefter ankorna anrättas, något af såsen hålles öfver dem, och resten gifwes i såsskål wid bordet.

N:o 184. Stekt Gås.

En wäl gödd gås plockas, urtages och uppsättes så, att hon blifwer fullig öfver bröstet; benen få ej afhuggas, endast yttre tårerne; den som vill, kan hafwa äpplen uti gåsen: detta sker efter behag, men salt och peppar får ej glömmas, att gnidas inuti gåsen; sedan sättes den på spett eller i ugn att långsamt stekas under flitig påsning med det eget utsmälta fett. Några minuter innan gåsen skall anrättas, öfverströs den med litet mjöl och salt, samt sättes strax in i ugnen igen att något fräsa, hwarefter den anrättas utan sås.

N:o 185. Kött Gås med brynta Roswor.

Sedan gåsen är plockad, urtagen och wäl

wäl tvättad, kokas den hel uti smag bouillon eller watten; emedlertid brynas roswoor uti smör till deß de blifwa gulbruna. Den bouillon, som gåsen kokat uti, brännes af med smör och mjöl, och några droppar soja ihålles, att såsen blir gulbrun. De bränta rosborna läggas deruti och omskakas; anrättas sedan med gåsen midt på fatet.

N:o 186. *A la Daube på Gås.*

Gåsen kokas i watten med pålagd peppar, lagerbårsblad, salt och åttika. Då gåsen är kokt, tages den upp, spadet silas och får falla; sedan borttages fett, och ett stycke hård substance af hjorthorn blandas tillsammans med gässpadet, hwilket sättes på frisk eld att koka, och klaras med äggwhitor: will man hafwa couleur derpå, så kan man slå barbarissast deri, under det geléen går flera gånger igenom silduken, till deß geléen blir mycket klar. Gåsen skäres i stycken, och lägges i den form som *a la Daube* skall ha; sedan slås geléen öfwer och får falla, och då den är stadnad, uppstjelpes den på sitt tillämnade fat.

N:o 187. *Kokta Rycklingar.*

Rycklingarne plockas strax efter de äro stuckne, swedas nått och urtagas mycket wäl, sköljas, samt uppsättas med benen dubbla, men ej afhuggne; sedan läggas de i en kastrull, med litet smör och kokt watten att koka en half timma, hwilket plågar wara nog, då de äro spåda; hwarester de upptagas,

gas, och bouillon, som kycklingarna kokat uti, silas. Nu fräses smör och mjöl tillsammans, men aftas att det ej brynes, samt påspådes med den silade bouillon och litet söt grädda. När detta uppkokar, lägges schampinjoner och några droppar ättika, att såsen får god smak: då kycklingarne anrättas på fatet, slås något af såsen öfver dem, och resten gifwes i såsskål till bordet.

N:o 188. Stekta Kycklingar.

Sedan Kycklingarna äro väl plockade, urtagna, smedda och sköljda, uppsättas de så, att de se fylliga ut öfver bröstet: den som behagar, kan då instoppa i hvarje kyckling sammanknådat smör och persilja, wid ett litet hönsäggs storlek; sedan läggas de i en kastrull med smör, att dermed sagta stekas under täppt lock, men öfveröfas som ostast med det smöret de stekas uti, samt anrättas med sallat omkring på fatet. Det smöret, som kycklingarna äro stekta uti, uppvispas öfver elden med några skedblad söt grädda, hwarefter såsen anrättas i såsskål.

N:o 189. Sricafé på Kyckling.

Kycklingarne huggas uti wackra stycken, som tvättas väl och läggas i en kastrull med smör, salt och litet kokt watten, att smått koka; när de äro koka, upptagas de, och spadet silas. Nu sammanfräses litet smör och mjöl i kastrullen, det silade spadet slås dertill, tillika med litet citronsast och fint hackad persilja; när detta väl uppkokar,
wispas

wispas ett par skedblad grädda och en ägg-gula, hwarefter såsen wispas wäl om, köttet lägges deruti, och anrättas sedan på sitt tillårnade fat.

N:o 190. Kycklingar med Sås.

Kycklingarna uppsättas wacker, med lår och ben dubbla nått upp till bröstet; läggas sedan i en kastrull, och påspådas med litet swag bouillon eller kokt watten, hwarmed de få koka. När de kännas möra, tagas de upp, och då göres såsen af fräst smör och mjöl, samt den bouillon, som kycklingarna kokat uti, och litet söt grädda; en bit rödt smör af kråstor eller hummer lägges uti såsen, att den får wacker färg. Då har man tillreds kokt fiskfärs, något färgad med kråstsmör: den skäres i bitar och lägges uti såsen, tillika med kycklingarne, som då böra wara wäl putsade; sedan skafas allt detta om, och anrättas med sin sås öfwer på tackfat; resten af såsen slås uti såssål.

N:o 191. Ragu på Skätt-Höns.

Kengjorda höns eller kalkoner huggas i lagom stora stycken, och nedläggas i en kastrull, med en bit smör, fin hackad lök, riswet bröd, peppar och salt, samt litet watten eller swag bouillon, och sättes på sagta eld att koka till såsen blifwer tunnig, och köttet mört; då anrättas de på tackfat.

N:o 192. Grillerade Höns.

Feta höns plockas, urtagas och uppsättas som wanligt, hwarefter de kokas i watten

ten med litet salt, en bit smör och en liten rödlök. När de kännas möra, upptagas de att falla, hwarefter de skåras uti ordentliga stycken, hvilka doppas i en tjock, varm fricassé-sås, och läggas hwar för sig på ett stort fat att falla; doppas sedan i vispade ägg och wältras i riswet bröd, hwarefter de kokas gulbruna i skitt smör; anrättas sedan warma, garnerade med brynt persilja. — Fricassé-såsen göres af sammanfräst smör och hwetemjöl, hwartill något af höns-bouillon behöves. När detta under jemn wispling uppkokas, ilägges muskottblomma, citronsaft och litet socker och salt, allt efter smak; när den åter uppkokas, afredes den med ägg-gulor, hwarefter den ej får koka.

N:o 193. Höns med Dragon.

Sedan hönsen äro plockade, urtagna och uppsatta, kokas de i watten med en bit smör, tills de kännas möra; hwarefter de upptagas, och bouillon, hwari de kokas, silas, och allt flottet bortskummas. Därefter fräses i en fastull smör och mjöl, hwari den silade bouillon slås, att under jemn wispling uppkoka: då ilägges litet fin hackad dragon, hwarefter hönsen läggas i den kokande såsen att blifwa uppvärmda. När de skola anrättas, läggas de på fatet, något af såsen slås deröfwer, och resten gifwes dertill i såsfål.

N:o 194. Höns med Risgryn.

Feta höns plockas, urtagas, uppsättas och kokas i watten med en bit smör och en
liten

liten rödlöf till hwarje höns; derefter förwålles i bouillon en halft qwarter wäl tvättade risgryn till hwarje fågel; under kokningen ilägges ett skedblad smör, något salt och peppar; då grynen äro kofa och tjocka som gröt, ilägges litet smör, hwarefter de afljstas och så kallna. Emedlertid göres en lagom tjock fricassé-sås (N:o 192), hwilken afredes med några ägg-gulor; hwarefter hälften af risgrynen utbreddes i det fat eller form, hwarj hönsen skola anrättas. När hönsen äro skurna i lagom stora stycken, nedläggas de ordentligt, och fricassé-såsen hålles deröfwer; sedan betäckas de med de öfriga risgrynen, att hönsen och såsen må wäl skylas, hwarefter fatet sättes på en plåt och införes i warm ugn, att risgrynen ofwanpå blifwa gulbruna.

N:o 195. Galantine på Höns.

Röttet af kofa höns eller falkoner haffas fint och blandas med litet hackad rödlöf, salt och peppar efter smak, samt 3:ne ägg och ett par skedblad stark bouillon till hwarje fågel. När allt detta är wäl blandadt, öses det i en ren servet, knytes hårdt om med segelgarn och kokas en timma i bouillon; derefter upptages det och lägges i lindrig pråk, tills det blifwer wäl kallt; då astages serveten och galantinen skäres i skifwor samt anrättas med kall jus. Denna jus göres af hopkokt stark bouillon, eller af den saft, som blifwer under kalfstekar, då de stekas.

N:o 196. Sricasé på Höns.

Hönsen plockas, urtagas och tvättas; bröstbenet krossas, och hönsen uppsättas att bröstet ser fulligt ut; hwarefter de sättas på elden att koka med ungefär ett halfstopp watten för hwarje fågel, och litet salt; skummet borttages wäl wid första uppkokningen, och då ilägges en knippa persilja, hwarmed de så fullkoka; derefter upptagas de, och hönsbouillonon silas. Nu lägges ett stycke smör i en kastrull att fräsa med en nåfwa hwetemjöl, hwarpå den silade hönsbouillonon slås. När såsen uppkokar, ilägges en half citron, skuren i tunna skifwor, samt murflor, som förut äro förwålade i watten och frästa i smör, tillika med de kokta hönsen, hwilka håri så uppkoka. (Den som behagar kan i såsen åfwen lägga litet stött socker och mustordblomma.) Då hönsen skola anrättas, läggas de på fat; och i såsen wispas 2 à 3 ägg-gulor; nu öses några skedblad af denna sås, tillika med några murflor öfwer hönsen, och om den öfriga såsen icke är nog sur, ilägges litet citronsaf; hwarefter den giswes i såskål på bordet.

N:o 197. Höns med Kräft-Sås.

Hönsen plockas, urtagas, tvättas, uppsättas och kokas som de föregående; emellertid förwålles och skalas ungefär ett tjug frästör till hwarje fågel; skalen hackas och stötas med ett godt stycke smör, samt sättas på elden i en kastrull att under flitig omröring något fräsa; påspådes sedan med kokt watten,

ten, hvarmed det får koka en qwart timma; derefter afskummas det röda smöret, som skadnat deruppå (men iakttages noga, att intet watten medföljer), och silas i en torr kastrull, hwarest det tillika med en näsma hvetemjöl får fräsa, men ej brynas; nu tillsås den bouillon, hwari hönsen kokat, och något citronsast, litet riswet muskott eller stött muskottblomma, och socker, samt de skalade kräftstjertarne. Då säs sen dermed kokar, iläggas hönsen, att de äs wen så ett uppkok, hwarefter de kunna anrättas på fat med några skedblad sås öfwer dem. Om den öfriga såsen skulle wara för tunn, så wispas ett par ägg-gulor deruti, hwarefter den gifwes i såsfål till hönsen.

N:o 198. Kokta Capuner med Schampinjoner.

Capunerna kokas i kort spad (i kastrull med täppt lock), samt ilägges en liten rödlök till hwar Capun. När de äro kokta, tagas de upp; bouillon silas och kastrullen sättes åter på elden, med ett stycke smör och en näsma hvetemjöl, att något fräsa, hwarefter den silade bouillon hålles deruti och omwispas. När nu denna sås kokar, ilägges schampinjoner, samt en eller par ägg-gulor, wispade med några skedblad grädda; derefter anrättas capunerna på fat, och såsen slås deröfwer, eller ock gifwes i såsfål till capunerna.

N:o 199. Späckade Capuner.

Capunerne uppsättas wackert, och späckas med släsk; hwarefter de stekas på spett eller i fa.

i kastrull, och anrättas på fat, samt ätas som stek med sin egen sås.

N:o 200. Stekta Capuner.

Sedan Capunerne äro uppsatta, breddes vindrusweblad öfver bröstet, hwarefter de nedläggas jemte ett stycke smör i en kastrull med täppt lock att stekas; bladen borttagas sedan, och Capunerne anrättas med winterkräsa under dem på fatet.

N:o 201. Capuner med Roswor.

Capunerna kokas med helt litet watten, och när de äro fullkokta, anrättas de med stuswade Roswor på anrättningsfatet.

N:o 202. Falkon med Ris.

En falkon, eller stort fett höns, plockas, urtages och tvättas väl inuti, först med kallt, sedan med ljumt watten; hwarefter den blifwer liggandes en stund i friskt watten. Samtidigt tvättas ett och ett halft qwarter risgryn samt kokas i bouillon tills de spricka och äro nästan torra: då uppöses något mer än hälften deraf, som uppblandas med ett godt skedblad smör, litet riswen mustott, samt salt och peppar efter smak, hwarmed det får kallna. Nu upptages falkonen ur watten och torfas väl med rent linne både utanpå och isynnerhet inuti; fylles sedan med de kallnade och uppblendade risgrynen, hwarefter den väl igensys eller knytes i båda ändar; sedan nedlägges den uti en kastrull, beklädd inuti med tunna färsta fläskfiskwor och ett par söndersturna rödlökar, att stekas lyft

öfwer swag eld tills Falkonen kannes mör, hwartill plågar åtgå nära 2 à 3 timmar, om Falkon eller hönset är gammalt, eljest blott en timma. En qwart timma innan den skall anrättas, sättes de ouppblandade grynen på elden, spådas med några skedblad bouillon, hwar med de så koka tills de blifwa väl mjuka och tjocka som gröt: då ilägges ett stycke smör samt salt och peppar efter smak, och härmed garneras fring fågeln sedan den är upplagd på sitt fat; sedan beströs den med brynt persilja. (Se Gröna Rätter, N:o 347.)

N:o 203. Stekt Kalkon.

När kalkon är plockad, swedes och uteslages den nått; bröstbenet nedböjes, och kalkonen uppsättes, så att bröstet ser fulligt ut. Nu hålles några skedblad smält smör öfwer kalkonen, som betäckes med papper och deg, samt stekes i ugnen. När den är väl stekt, astages degen och papperet, då kalkonen bör wara helt hwit. Anrättas sedan på fat, garnerad med grön sallat, om derpå är tillgång. — Kalkon kan äfwen stekas i kastrull, som Kycklingar (N:o 188).

N:o 204. A la Daube på Kalkon.

Den göres på samma sätt som på Gås (se N:o 186); men man kan äfwen spåcka kalkonstyckena med tryffel, eller årtisgurkor, och citronskal, och nytta dertill hwitt flart gelee, så får à la Dauben wackert utseende.

N:o 205. Stekt Hare.

När haren är fladd samt alla hinnor afdragna, borthugges framdelen, på det sättet, att

att ryggen blifwer qwarfittande wid bakdelen, hwilken spådes tätt med flåsk, skurer i fina strimlor; sedan nedlägges haren, tillika med några flåskstifwor och ett stycke smör i en kastrull eller arnra med täppt lof, att på swag eld stekas. När haren har fått wacker gul-brun färg, spådes den med litet swag bouillon eller watten, hwarmed den får fullstekas, hwar-efter haren anrättas och såsen afbrännes med litet smör och mjöl, samt gifwes liten syrlig smak af några droppar ättika; hwarefter den gifwes i såsål till steken.

N:o 206. Ragu på Hare.

Stekt hare skäres i lagom stora bitar, och dertill göres en sås af litet sammanfräst smör, en hackad rödlök och hwetemjöl, hwilket spådes med bouillon, att såsen blifwer någorlunda tunn. Då den wäl uppkokat, ilågges af den stekta harens sås, samt litet soja, ättika, stött peppar och salt efter smak; därefter det söndersturna harköttet, tillika med små friska deller af köttfärs, helst af hare (se N:o 1); hwarefter kastrullen skakas wäl om och sättes på afsmörjan, att raguen får smått koka tills den skall anrättas.

N:o 207. Kokta Hjerpar med Ostron.

Hjerparne plockas, urtagas wäl och läg-
gas uti mjölk att de blifwa hwita; sedan
uppsätter man dem och spåskar dem wäl, samt
lägger dem uti en kastrull, med smör och litet
grädda att sagta koka en half timma; hwar-
efter hjerparne upptagas, och såsen afbrännes

med smör och mjöl samt något grädda; hela ostron läggas deruti, och får såsen ej sedan koka, ty då blifwa ostrona för hårda. Sedermera anrättas hjerparne, med sin sås öfwer på fatet.

N:o 208. Stekta Hjerpar.

Hjerpar plockas, urtagas, tvättas och uppsättas, så att bröstet se fulliga ut, samt späckas fint med fläsk på bröstet, hwarefter de läggas bredvid hwarandra, med bröstet uppat wända, i en flat kastrull, med ett stycke smör, att på sagta eld något fräsa, men ej brännas. Sedan spådas de med söt mjölk eller grädda, hwarmed de få koka en god half timme. Då anrättas de på fat; sedan uppkokas såsen under jemn wisping. Skulle den wara för tunn, så wispas litet hwetemjöl, hwarmed den åter uppkokas. Derefter giswes den på bordet i sin skål.

N:o 209. På annat sätt.

Hjerparna uppsättas som wanligt, och en tunn fläskskifwa bindes öfwer bröstet; sedan stekas de i smör, hwarefter trådarne astagas; men fläskskifwan blifwer liggande öfwer bröstet; och hjerparne anrättas på fat, garnerad med winterkräsa.

N:o 210. Marjonad på Hjerpar.

Slekta kalla Hjerpar skåras i skifwor och doppas i marjonad-sås (se N:o 369); uppsläggas sedan på fat eller karott; garneras med oliver och klar till gelée stelnad bouillon, om den finnes, eller, i brist deraf, kall hjerpsås; hwarefter Marjonaden giswes på bordet.
Denna

Denna rätt passar bäst som förrätt wid aftonmåltid.

N:o 211. Kalla Hjerpar med Gelée.

Stekta Kalla Hjerpar skäras i wackra skifwor och uppläggas på sin tillämnade karott eller fat, samt tunna skifwor af klart gelée bredas deröfwer; hwarefter de garneras med rödbetor, inlagd lök, litet oliver och hårdkokade ägg; samt lemnas sålunda på bordet.

N:o 212. Tjäder-Stek.

Tjädern plockas, urtages, samt tvättas i ljumt watten; bröstbenet krossas, och tjädern uppsättes, så att den blifwer fullig öfwer bröstet; späckes sedan tät med fläsk, skuret i wanliga strimlor, samt stekes lykt i en kastrull eller stekgryta; påspådes som ostast med söt mjölk, att den ej må brännas. När tjädern börjar kännas mör, öfwerströs den med en nypa hvetemjöl och en smula salt, samt får koka tills den är färdig; då öfweröses den med sin sås, och anrättas på fat. Det öfriga af såsen wispas wäl och gifwes i sås-skål till tjädern.

Erinras, att till stek äro Tjäderhönorna finare och läckrare än tupparna.

N:o 213. Särserad Tjäder.

Tjädertuppen plockas, urtages, och bröstbenet tillika med allt det derwid sittande köttet borttages nått, att skinner ej skadas, hwilket, tillika med låren och wingarna, bör qwar-sitta wid ryggstråswet. Nu skrapas allt köttet

tet af det fränfurna tjäderbrödet, hwilket med lika mycket späckfläst och hälften så mycket orfött, hackas och stötes tillsammans mycket wäl, och uppblandas med 4 ägg, en jungfru riswet bröd, blött uti 3 jungfrur söt mjölk, 2 à 3 hackade och i smör något kofta rödlökar, samt peppar och salt efter smak. Derester lägges färsen i fågelstråswet, och skinnen drages och fästes wäl deröfwer; låren tryckas ner åt ryggen samt fastfåttas med en pinne, och bröstet fasoneras såsom på annan uppsatt fågel; derester nedlägges den i en kastrull med fläckswäl under och smör omkring, hwarefter den späckes på bröstet med wanliga fläckstrimlor. Den sättes kastrullen med täppt lock genäst på swag eld att i 2 timmar smått koka; men eftersees som oftast om den behöfwer spådas, då koft watten påslås. Sedan anrättas den på fat; i såsen lägges ett skedblad capris, eller, i brist deraf, smått skuren inlagd indianst krasa, och litet soja, hwarefter den omwispas och giswes i såsskål till tjädern.

No 214. Stekta Dufwor.

Sedan Dufworna äro plockade, urtagna och uppsatta, stekas de i smör, samt spådas med litet swag bouillon eller watten, att de ej må brännas; då de äro stekta, anrättas de på fat. Såsen, hwari Dufworna äro stekta, afbrännes med litet smör och mjöl, och saltas om det behöfwes; anrättas sedan i såsskål, och giswes till Dufworna.

Till stek äro de dock mycket torra; men ferverade med brynt surkål äro de goda; och
ännu

ännu bättre äro de i pastej, hwilken göres på samma sätt som wid pastej på hjerpar (se N:o 224).

N:o 215. Kramsfågel till Stek.

Fåglarne plockas, urtagas och sköljas; wingarna och benen afhuggas; låren tryckas ned åt ryggen och fastsättas med en pinne, samt ombindas med en tråd, att bröstet blifwer högt, som på annan uppsatt fågel. Sedan stekas de lyckt med smör tills de blifwa mörta; då anrättas de, och litet hwetemjöl strös i smöret der de blifwit stekta, samt spådes med litet swag bouillon eller watten; hwar- efter denna sås uppfokas, omwispas och anrättas i såssål.

N:o 216. Kramsfågel med Ox-gommar.

Ensamme till stek äro dessa fåglar wäl torra, men med ox-gommar äro de ganska goda. Ox-gommarna skrapas och tvättas mycket wäl, sedan skäras de på tvåren i fina strimlor, och läggas i kokt watten, att öfwer sagta eld fullkoka; sedan silas de upp, och dertill göres en sås af litet sammanfräst smör och mjöl; god bouillon påslås, hwar- efter såsen wispas och får koka; sedan ilägges litet fransk eller krydd-ättika, salt, peppar och så mycket soja, att såsen blifwer ljusgul och får god smak. Nu iläggas ox-gommarna, äfwen som tryffel, eller, i brist deraf, litet smält skurna ättiks-gurkor, hwarefter det om- skakas och får smält koka. Om man har kalsbrist, så omskakas den öfwer elden med
litet

litet brynt socker, och lägges sist deri; derefter anrättas orgommarna, och de stekta framsfåglarna (N:o 215) deromkring, på fatet.

N:o 217. Färserade Orgommar.

Af en rå kalf eller lamstek tages njuren tillika med fettet och något fött, hwilket allt skäres i grofwa tårningar och hackas ganska fint. Emedlertid lägges ett franskt bröd att blötas i bouillon, hwilken sedan urkramas wäl och brödet lägges tillika med det hackade föttet i en stenmortel, att wäl stötas. Under stötningen ilägges en liten fint hackad rödlök, något persilja, fin torr mejram, litet salt och peppar, samt 4 ägg. Nu lägges ett skedblad af färsen i en panna med uppfokadt watten, hwilken sättes på elden, att färsen får koka en stund, hwarefter man observerar om färsen är lagom lös; men om den är för hård, utspådes den med några skedblad bouillon. Nu kokas orgommar, hwilka uppsilas och strådas medan de äro warma, samt utbreddas på ett rent bråde. När dessa äro kalla, breddes färsen på den släta sidan af gommarna, hwilka hoprullas. Den öfriga färsen breddes på anrättningsfatet, och rullarne läggas deruppå, rundtomkring i god ordning; hwarefter fatet sättes i lagom warm ugn att gräddas. Emedlertid göres en sås af sammanfräst smör, hwetemjöl, något bouillon, litet franskt win och socker efter smak. När gommarna skola anrättas, slås något af nyssnämde sås deröfwer, och resten giswes i sås. Skål dertill.

N:o 218. Orgommor med Tuppkammor.

Orgommorna skådas väl, hvarvid allt borttages utom det krusiga, som skåres i smala strimlor, att de likna tuppkammor, hvilka läggas i luumt watten, hwarutur de uppkamas, samt läggas sedan i en kastrull med litet watten, att koka. Nu afskåres kammorna på så många tuppar eller capuner som man slagat, och sköljas väl rena, samt kokas bland orgommorna, tills de kännas mjuka; hwarefter det upphålles på durkslag, att spadet får väl afrinna. Emedlertid fräses ett stycke smör tillsammans med hwetemjöl, hwarpå god bouillon slås och wispas tills såsen blir nog simmig. När den väl uppkokat, ilägges salt, en nypa starkpeppar, några droppar fransk ättika, eller, i brist deraf, kryddättika, samt tryffel, skuren i skifwor, och kalsbris, som förut är förvåld och väl putsad, hvilken plockas i bitar af nöters storlek; sist iläggas orgommorna och tuppkammorna: allt detta omskakas väl i såsen och anrättas, garneradt med stekta eller rostade brödsfifwor.

N:o 219. Sin Ragu till Mellanrätt.

Färs ostunga, fiskfärs, orgommor, kalsbris och tryffel kokas hwar för sig, och skåras i små aflånga bitar; sedan göres en sås af sammanfräst smör och mjöl, hwaruppå stark bouillon, något kall jus, några droppar soja samt litet fransk ättika hålles, hwaruti det sönderskurna lägges och omskakas öfwer elden; ragun anrättas sedan antingen i Bol-au-vent (se N:o 223), eller silfwerkastrull.

N:o

N:o 220. Bäckasiner till Stek.

Deſa fåglar, ſom äro mycket ſeta, plockas och ſwedas mål; de urtagas ej, utan endast kråfwan borttages, åfwensom tårne på deras fötter borthuggas; wingarna ſättas bakom ryggen, ſamt deras hufvud under ena wingen, och en tunn flåſkfisva bindes öfwer bröstet på hwarje fågel. Sedan ſtekas de med ſmör i en kastrull med lock, hwarefter de anrättas med roſtadt bröd under dem på fatet.

N:o 221. Bräck-Sågel till Stek.

Deſa fåglar ſtekas med mycken aktsamhet, ſom de föregående, med flåſk öfwer bröstet; och roſtadt bröd inunder dem när de anrättas.

N:o 222. Sågel-Sylta.

Härtill tagas friska Ejádrar, Orrar eller Hjerpar: Ejádrar och Orrar tåla att ligga i watten ett helt dygn, men Hjerpar endast öfwer natten; hwarefter de kokas och inläggas, ſom wid Gåssylta, N:o 49, är beſkrifwit; men till ſubſtansen tages, i ſtället för hwarje oxſot, 2:ne kalſfötter. — Denna ſylta kan ſedan flere weckor hålla ſig god, i kallt rum, eller källare.

N:o 223. Vol-au-vent på Kött.

Man utkaſlar ſmördeg (ſe N:o 5) till ett fingers tjocklek; deraſ utſkåres eſter fatets ſtorlek och ſättes på en plåt ſamt ſmörjes med en ägg-gula, wiſpad med ett ſkedblad watten; ſedan ritas derpå, med en nål, ſom

som ett lock, en tum ifrån kanterna; derefter insättes smördegen i varm ugn att gräddas. När den har väl höjt sig och är gulaktig till färgen, uttages den och sättes på anrättningsfatet; locket lyftes nått af, den lösa degen derunder borttages, men ej för nära botten och kanterna. Nu sammanfråses ett skedblad smör och en half väfwa hwetemiöl i en kastrull, och god bouillon slås derpå. När denna sås, som bör wara något tjock, kokar, ilägges capris, schampinjoner, eller tryffel, samt litet soja och salt. Därefter ilägges hwad slags kött eller stekt sönderskuret kött som helst, såsom af kalf, lamm, höns, kalkon eller hare; äfvensom kött köttfärs, skuren i bitar, kan läggas i såsen, hwilken omskakas och får smält koka tills köttet blifwer väl varmt; då uppdöses det i Bol-au-venten, locket pålägges, och gifwes så på bordet.

Stora Pasterier.

N:o 224. Warm Pasteri på Hjerpar.

Hjerparne plockas, urtagas och uppsätas, att bröstet blifwa fylliga; späckas med fint fläsk, och läggas i en kastrull med smör att stekas under täppt lock, och flitigt pådöande; då hjerparna äro fullstekta, lyftas de af elden att få kallna. Nu har man tillreds en god färs af kalf, och oxkött, och lika mycket fläsk som kött; denna färs (se N:o 2) blan.

blandas med god bouillon, winättika och tryffel, samt peppar, salt, litet fin löf och en nypa mejram; derefter utkastas smördeg (se N:o 5), som utbreddes uti en silfverkastull, eller i en form som kan sättas på bordet; denna form smörjes med smör, innan degen lägges deri; deruppå breddes färsen; sedan skäres hwarje hjerpe i 3:ne delar, hwarefter de nedläggas i pastejen; färs breddes deruppå, och sedan wikes smördegen öfwer kanterna, hwilka smörjas med wispade ägg, och deruppå lägges ett lof af utkastad smördeg, skuret efter formens storlek, hwilket tilltryckes, och ritas uti med en nål hwad fasoner man behagar. Sedan föres pastejen i en någor varm ugn. När den är innemot halfgräddad, skäres ett hål midt på lofet, att imman derigenom får utgå. Nu göres en sås af det smöret, hwaruti hjerparna stekes, hwilket fräses med litet hwetemjöl, och spådes med bouillon, att den blir lagom tjock. Några droppar fransk eller kryddättika, och litet socker ilägges, att den får en brytning af sött och surt. När pastejen skall anrättas, hålles den warma såsen uti öppningen på lofet, och giswes på bordet, med en servet omkring formen.

N:o 225. Kall Pastej.

Man uppfokar watten, lägger deri ett stycke smör eller god flotur, och så mycket hwetemjöl, att deraf blifwer en hård deg. Mjöl strös på bakbordet och degen lägges derpå. Nu inarbetas 5 à 6 ägg, men ett i sen

i sender, och mera mjöl, hwarefter degen arbetas med händerna tills den blir seg och ej sprickig. Sedan kastas och utbreddes degen i en smord form eller kastrull; derefter lägges tunna späckfläsk-skivor i botten och på sidorna i formen. Nu göres en färs på följande sätt: Oxkött, af innanläret, skäres och strapas fritt från senor; dertill tages dubbelst så mycket späckfläsk, hwilket hackas och störes tillsammans med köttet, och en rödlök, samt uppblandas med salt, peppar, franskt eller krydd-ättika, 3 à 4 ägg och helt litet bouillon. Af denna färs lägges ett hvarf, derefter ett hvarf kött eller stekt wildt, af hwad slag som helst, och derpå strös litet sönderskuren oliver. Sålunda fortfares hvarfstals tills formen är full, då den betäckes med tunna fläsk-skivor. Degen, hvarmed formen är beklädd, wäses wäl tillsammans, samt fästes med äggghwita, och pastejen insättes i en wäl warm ugn. När den der stått en qwart timma, göres en liten öppning på degen, att imman får slippa ut, ty annars spricker pastejen sönder. Sedan tål den att stå i ugnen en hel timma, hwarefter den uttages för att kallna, hwartill minst behöfwes ett halst dygn. Emedlertid kokas en stark bouillon af ore och kalf, hwilken skummas, silas och skires, att den blir wäl klar och fri från flott. När bouillonens är kall, men ej hunnit stelna, hålles den uti pastejen genom öppningen som derpå är gjord, hwilken sedan igentäppes, och då bouillonens deruti stelnat, stjelpes pastejen på fat, att botten

bottenen kommer upp, hwarpå skäres ett lock, hwilket aflägstes då serveringen skall ske.

N:o 226. Stor Pasterj på Höns, Sistfärs och Hummer.

Twänne rengjorda höns, eller ock en lam framfjerdning, kokas i litet watten med en nypa salt: då köttet är kokt, upptages det att kallna. Emellertid göres sistfärs (se N:o 3), hwaraf hälften kokas i watten till frikadeller. Nu knäckas och rensas 4 à 5 humrar, och hummerköttet lägges i watten att utdraga saltan, eller ock 5 à 6 tjug kråstor, allt som de äro stora till: af de röda skaln göres hummer- eller kråst-smör (se Kråst- eller Hummer-sås, N:o 371). Deraf tages hälften och kråses tillsammans med en nåswo hwetemjöl. Detta spådes sedan med watten, att såsen blifwer som en tjock wålling; när den litet kokat, ihålles några skedblad franskt win, och det wattenlagda hummerköttet ilägges, tillika med socker och muskotblomma efter smak; när detta wäl uppkokat tillsammans, uppöses det att kallna; derefter sammanfrås ses ett stycke smör med en nåswo mjöl, hwar på slås af den bouillon hwaruti hönsen eller lamköttet kokat, att deraf blifwer lagom tjock sås. Nu skäres köttet i snygga skifwor eller bitar och lägges deruti, tillika med litet citren, socker och muskotblomma; när detta något kokat, iwisas 2 à 3 äggulor att såsen blir tjock, hwarefter det lyfres af elden. När allt detta är kallt, smörjes en stor pasteiform med smör, hwaruti smör,

smördeg (se N:o 5), utkastad till en fjerdedels tums tjocklek, nedläggas; derpå utstrykes rå fiskfärs ungefär en half tum tjockt; sedan lägges ett hvarf af det stufwade höns- eller lamföttet, så ett hvarf kokta fiskfärs- friskadeller, derefter ett hvarf stufwad hummer, deröfwer breddes ett hvarf rå fiskfärs; så fortsares med fött, kokt fiskfärs, hummer och rå fiskfärs, tills formen blir full; då höljes den med en botten, skuren efter formens storlek, af något tjockare utkastad smördeg, hwilken wätes och tillslämmes wäl omkring kanterna, hwarefter pastejen sättes i en lagom warm ugn att gräddas; sedan stjelpes den på fat, och ätes warm med kråst- eller hummersås. (Se Såser, N:o 371.)

Fisrätter.

N:o 227. Kokt Gädda.

Då Gäddan är nyss kommen ur sjön, uppskäres den och urtages wäl, samt sköljes; sedan lägges den upp på ett bord, och strykes med ättika, då den släpper all slem ifrån sig. När gäddan lemnat slemmen, skrapas den bort med en knif; sedermera skäres gäddan tvärs öfwer i lagom stora bitar och kokas i helt litet watten en fjerdedels timma; hwarefter salt ströds derpå, och fisken afstykes. Den serveras sedan med skiradt smör och riswen pepparrot.

N:o

N:o 228. Späckad Gådda.

Gåddan urtages och fjällas, hwarefter skinet borttages mycket väl; sedan späckas den med oliver och tröffel, samt kokas uti lindrigt saltadt watten. Den anrättas sedan på fat med gul capris-sås (se N:o 358), hwaraf något slås öfwer gåddan, samt resten uti såsskål till fisken.

N:o 229. Krom-Gådda.

Gåddan urtages och tvättas väl, strykes med åttika, och lägges affides en stund, på det den må släppa sitt slem, som derester väl bortskrapas med en trådnif, hwarefter gåddan skorras och kromas rund, och hufvud och stjert hopbindas; sedan kokas den uti salt watten, och serveras med anjovissås, eller ock med skiradt smör och riswen pepparrot.

N:o 230. Särserad Gådda.

Hufvudet af en något stor gådda bör qvarfitta wid ryggbenet, åfvensom stjerten; men alla andra ben borttagas, och af fötterna göres färs (se N:o 241). Nu smörjes en kassull med smör, hufvudet med stjert och rygg lägges deruti i krom; derester öses färsen omkring ryggbenet, fasoneras och utkrusas som en skärrad kromgådda, och ett smort papper ställes på kant i rundeln af gåddan, hwaruti sedan lägges en våt handduk till stöd för gåddan, att den må behålla sin fason. Nu öfverbredes gåddan med papper, och insättes i ugnen att wid swag värme gräddas; hwarefter den uttages och anrättas på fat, samt ätes med brun sås af schampinjoner (N:o 360).

N:o 231. Släkt, stekt Gådda.

Gåddan flåses i ryggen, och alla ben borttagas, men själlen så qvarfitta: sedan tvättas gåddan ren och rimsaltas, hvarmed den får ligga ett par timmar. Då torkas den med en ren handduk, och lägges på en smord plåt eller långpanna; öfverdes med smält smör och sättes i ugnen, att uti swag värme stekas. Sedan anrättas den på fat och ätes med anjovis-sås.

N:o 232. Rakad Gådda, späckad och stekt.

Gåddan får ej fjällas, utan man rakar den med en skarp knif, att gåddskinnet blifwer hvitt; derefter skärras och urtages gåddan, och då den inuti är väl ren, fylles buken med fiskfärs, samt gåddan späckes med fint skuret fläsk och tryffel, hvarannat hvar af hwardera sorten, hwarefter gåddan lägges i en smord långpanna med papper öfver, och föres in uti swag ugnsvärme att gräddas; anrättas sedan med citronsås (N:o 365).

N:o 233. Gådda med Sårs och Kräftstjertar.

Gåddan flåses, samt alla ben borttagas; fötten skäres nått ifrån skinnet uti stora stycken, hvilka sedan kokas uti watten utan salt, waras fisken blifwer hvit. Sedan tages den upp, och spadet silas. Nu sättes en kastrull på elden med smör och mjöl att fräsa, derpå hålles fiskspadet och litet grädda, att såsen blir lagom tjock, då den saltas; hwarefter den koka fisken ilägges tillika med koft fiskfärs, skuren uti wackra stycken, och rensade kräftstjertar,

hvilket alltsammans blandas till såsen och omskakas väl öfver elden, då den sedan är färdig att anrättas.

N:o 234. Stekt Gådda.

Gåddan flåses och benen borttagas, samt fisken skäres uti stycken som hafwa god fason; sedan saltas den helt litet med fint salt, och lägges afides en timma, hwarefter styckena läggas på en ren handduk att väl afdraga vätskan; emedlertid skires flotur (sådant fett, som är skummadt af bouillon och steksåser), eller ock smör, hvilket sättes på elden i en kastrull. Nu läggas fiskbitarne uti 2 à 3 wi-spade ägg, och omröras med handen; upptagas sedan bit efter bit, och vältras uti sammanblandadt risvet bröd och mjöl, samt nedläggas några bitar i sender i den kokade floturen, hwari fisken får friskt koka tills den får wacker färg. Sedan allt är stekt, anrättas fisken, garnerad med brynt persilja (se N:o 347).

N:o 235. Rullader af Gådda.

Små gåddor fjällas och flåsas; benen borttagas och gåddorna skäras midt i tu, hwarefter något kött skäres från hwar halfwa, och deraf göres en fiskfärs (se N:o 241), som då med en knif bredes på alla gåddhalfworna, hvilka sedan rullas tillsammans och sättas tätt tillhopa uti en med smör smord kastrull, hwari lägges persilja, salt, en nypa hwetemjöl, ett skedblad smör och litet watten; hwarefter den sättes på swag eld att sagta stufwas, tills fisken kännes wara kokt. Då anrättas Rulladerna på fat, med sin egen sås.

N:o

N:o 236. Marjonad på Gårda.

Sådan gårda som är koft hel, med sina fjäll, är hårtill bäst, emedan den är hvitare än sådan, som innan kofningen varit fjällad. Gårdan plockas uti rediga stycken, alla ben och fjäll borttagas, och bitarna doppas uti marjonad-sås (se Såser, N:o 369), hwarefter den anrättas på fat med hårdkokta ägg, som skäras uti små flystor.

N:o 237. Gårda med Sallat.

Rensa och skär gårda uti vackra stycken, som få fullkoka i osaltadt watten, hwarefter de upptagas för att kallna. Emedlertid göres marjonad-sås (N:o 369), hwaruti styckena doppas. Rensad och i flystor skuren huswudsallat, samt koft och skalad potates, skuren i skifwor, doppas äfwen uti nämnde sås, hwarefter alltsammans lägges på anrättningsfater: nemligen, ett hwarf med sallat, ett med fisk, och ett med potates. Då man sålunda fortfarit till slut, garneras rätten med hårdkokta ägg, skurna i flystor, och öfwerströds med rödbetor, skurna i tårningar.

N:o 238. Plock-Gårda.

Gårdan flåses uti ryggen, rensas och torfas med en ren handduk, samt stjelpes på ett halster öfwer swag eld; då gårdan hwitnadt, tages den derifrån, plockas från skinnet i små bitar, och alla ben borttages wäl. Sedan lägges fisken uti ett djupt fat, och godt smält smör slås deröfwer, tillika med 5 à 6 ägg-gulor, vispade med 2 à 3 skedblad söt grädda, och

blandas om. Ett eller par skedblad franske vin, eller ock litet fransk ättika, en nypa peppar och salt, samt några droppar soja, blandas åfwen deri. Gåddskinnet utbreddes der-
 efter i en långpanna, som förut är smord med smör, och den uppblandade fisken slås derpå, hwarefter den sättes i en varm ugn att stad-
 na; men plåten uttages som oftast, och om någon sås runnit från skinnet, öses den till-
 baka derpå. Då den är väl stadnad och färgen derpå gulbrun, är den färdig, och an-
 rättas på fat, samt ätes med gul capris-sås (se Såser, N:o 358).

N:o 239. Stufwad Gadda med Ostron.

Gaddan skäres upp uti ryggen, och alla ben borttagas; sedan skäres den i wackra sty-
 ken, hwilka kokas uti litet watten. När de äro kokta, upptagas de att kallna; då göres en sås af sammansräst smör och mjöl, som på-
 spådes med fiskepad och grädda, hwaruti sedan ostron med sin saft, tillika med fisken, lägges,
 att litet koka; hwarefter den är färdig att anrättas.

N:o 240. Silad på Gadda eller annan Sift.

Koft gadda, eller annan fisk, plockas, och alla ben samt skinnet borttages, hwarefter en blåckläda eller fat smörjes med kallt smör, hwaruti fisken lägges. Nu wispas en smet, af ett qwarter söt grädda och 5 ägg, hwaraf 3:ne med hwitorna, samt litet salt och peppar efter smak; små smörbitar nedstickas här och der bland fisken; smeten hålles deröfwer, och
 föres

föres i ugnen att gräddas, en qwart timma innan maten skall anrättas. Då filaden är stadnad, och börjar höja sig, är den färdig att anrättas.

N:o 241. Sist: Färs.

En god gädda om 3 marker släses i ryggen; innanmätet, ryggbenet och alla andra ben borttagas; blodet astorkas wäl med en ren handduk, och gäddköttet skäres nått från skinet i tunna skifwor samt hackas i en wäl ren hackho, tillsammans med en mark rensad njurtalg, och en half mark smör. Då fisken är wäl hackad, lägges den uti en stenmortel och stötes mycket fin, hwarefter den uppblandas med 7 à 8 ägg, en nåsma hwetemjöl, ett qwarter söt grädda, eller mer, allt som färsen skall wara lös till, samt litet salt och peppar. Den som älskar sött, kan äfwen ilägga socker och muskottblomma, efter smak. Du kan häras göras så wäl budding, som flimpar, m. m.

N:o 242. Stufwad Hummer.

Hummer flyswes, köttet i stjertar och flor uttages nått, skaln hackas och stötas tillsammans med ett stycke smör, fräses sedan i en kastrull, och påspådes med kott watten, hwarmed det får koka en half timma; derefter afsummas det röda smöret och fräses tillsammans med en nåsma hwetemjöl, spådes med söt mjölk eller tunn grädda, samt gifwes smak af socker och litet muskottblomma, hwarefter hummerköttet ilägges, omskakas wäl öfwer elden, och är sedan färdigt att anrättas.

N:o

N:o 243. Stufwade Kråstor eller Hummer med Sparris.

Kråstor förwållas, fötten urtages nått och stufwas som det föregående hummerföttet, hwarwid lika mycket skrapad och förwållad sparris ilägges. När detta är wäl omskakadt, anrättas det och ätes som mellanrätt.

Då man af öfwerblefwen hummer, kråst, stjertar eller annan stufwad fisk, ej har tillräckligt, att ensamt på fat anrätta, afredes såsen derpå med några ägg-gulor för att blifwa tjockare, och lägges alltiammans i en förut gräddad Vol-au-vent; hwarigenom rätten blir betydligt drygare. (Se Vol-au-vent, N:o 244.)

N:o 244. Vol-au-vent på Sift.

Man utkastar smördeg (se N:o 5) till en half tums tjocklek, och skär deraf efter anrättningsfatets storlek. Nu lägges den utskurna smördegen på en plåt, smörjes med hopwispad ägg-gula och watten, samt ritas med en nål som ett lock, en god tum ifrån kanterna, hwarefter den insättes i lagom warm ugn att gräddas. När den höjt sig och har wacker färg, uttages den och lägges på sitt tillämnade fat. Det derpå ritade locket astages och den lösa degen derunder borttages nått ur Vol-au-venten. Nu göres röd kråst eller hummersås, eller annan god fisksås, och deri lägges förut kokade fisksårs-flimpar af walnötters storlek, eller ock budding, skuren i ordentliga bitar, af den ofwan beskrisne fisksårsen (N:o 241), äfwen som kråst eller hummerfött. När såsen dermed kokar, iröres 2 à 3 ägg-gulor,
att

att såsen blir bra tjock; sedan anrättas alltsammans uti den urgräfsda Bol-au-venten, och locket lägges derpå; hwarefter den är färdig att gifwas på bordet.

N:o 245. Sift-Silé.

Koka gädda i watten med litet salt, eller tag öfwerblefwen koft gädda, plocka den i något stora bitar, hwarwid alla ben borttagas; sedan sättes en kastrull på elden, med ett godt stycke smör och litet hwetemjöl; när detta något fräst tillsammans, spådes det med fiskspad. Då såsen kokar, tillägges litet söt grädda och en eller par anjovis, att såsen deraf får liten smak; sedan upptages anjovis-benen, och den sönderplockade fisken tillika med något skalade kräftstjertar ilägges och omkastas wäl öfwer elden, hwarefter det är färdigt att anrättas.

N:o 246. Kokta Abborrar.

Abborrarne fjällas och urtagas nått, att gallan ej går sönder, samt tvättas; hwarefter de kokas uti watten med litet smör, en knippa persilja och något salt; derefter anrättas de på fat och åtas med rörd smörsås (se N:o 362), hwaruti några droppar ättika och en smula persilja lägges; då såsen dermed kokar, inspas en ägg-gula, hwarefter den serveras till fisken.

N:o 247. Stufwade Abborrar.

Abborrarne fjällas, urtagas och sköljas som de föregående. Sedan lägges ett stycke godt smör, en nåfwa plockad persilja och ett par qwistat grön dill uti en kastrull; deruppå nedlåg.

läggas Abborrarna uti god ordning, samt öfverströds med groft skuren persilja, salt, något hvetemjöl och litet watten; hwarefter de sättas på sagta eld att kokas. När fisken kännes wara kokt, anrättas den på fat. Såsen omwispas öfwer elden, och giswes i såsskål dertill.

N:o 248. Stekta Abborrar.

Abborrarne rensas som de föregående, men sköljas ej, utan torfas wäl rena; derefter skorras och ingnidas de med fint salt, hwar med de blifwa liggande en god timma; sedan läggas de på en ren handduk att wäl utdraga wätskan. Emedlertid wispas ett eller flera ägg med ett skedblad mjölk till hwarje ägg, hwilket hålles i ett djupt fat öfwer abborrarna, och omröres att alla blifwa deraf fugtiga: då wältras de i sammanblandadt mjöl och risvet bröd, samt stekas i panna med tillräckligt smör eller godt fett. När all fisken är stekt, lägges den på sitt tillämnade fat; litet hvetemjöl röres uti ett skedblad af det fettet, hwar fisken är stekt, och tillspådes med watten, att deraf blifwer helt tunn sås. Då den kokar, ilägges litet brun sirap, så mycket ärtisfa, att såsen smakar mera sur än söt, och salt efter smak, hwarefter såsen hålles under fisken och giswes så på bordet.

N:o 249. Abborrar, stekta i ugn.

De så abborrar så ej sköljas, utan endast torfas rena; sedan flåkas de i ryggen, hwarefter allt innanmäter borttages, samt hufwudet afskäres. Nu torfas de åter med en ren hand.

handduf och läggas på halster öfver swag eld, att så så mycken hetta, att köttet kan war samt tagas från skinnen, hwilket bör nog af- tas att det ej går sönder. När man halstradt och astagit kött på så mycket fisk som behöfs, smörjes en plåt eller långpanna med smör, och derpå utbredas abborrskinnen en liten bit från hwarandra. Den asplockade fisken uppblandas med några skedblad smält smör, litet hackad persilja, peppar och salt, några droppar ättika, samt 4 à 6 ägg-gulor, wispade med litet söt grädda. När allt detta är väl ombländadt, fylles det på de i långpannan utbredda abborrskinnen, som genast insättas i ugnen att i swag värme gräddas, hwarefter de anrättas på fat, och ätas med smörsås, hwari hålles några droppar dragon-ättika; sedan afredes såsen med några ägg-gulor.

N:o 250. Kokad Braxen.

Braxen urtages, men sköljes ej, utan torkas med en ren handduf. Om braxen är stor, skäres den i stycken, samt kokas i salt watten, hwarefter den anrättas på fat, och ätes varm med riswen pepparret och söt grädda, hwaruti wispas en eller par ägg-gulor, och litet socker. — Braxen kan äfwen kokas med peppar och lagerbårsblad, samt inläggas i sitt eget spad; då den sedan anrättas på karott, och ätes kall som förrätt.

N:o 251. Braxen med rött win.

Sju à 8 marker Braxen fjällas, rensas och skäres tvärs öfwer uti stycken, som torkas
rena,

rena, och nedläggas i en kastrull, med smör, litet hvetemjöl och salt, samt ett och ett halft qvarter rödt win; derefter sättes fisken på swageld att sagta stufwas. När denna kannes wara kökt, anrättas den på fat och garneras med hårdkokade ägg, skurna i flystor, samt inlagd lök och skalade oliver.

N:o 252. Stekt Braxen.

Braxen skjällas, urtages och torkas, samt ryggbenet borttages; sedan skäres fisken i lagom stora bitar, och beströs med fint salt; då den dermed legat en stund, upplägges den på en ren handduk, att afdraga wätskan. Emedlertid skires god flotur, eller smör. Nu wispas 2 à 3 ägg, och deri lägges fisken, samt omröres wäl med handen, att alla bitarna blifwa deraf fugtiga; derefter upptagas och wältras de i sammanblandadt riswet bröd och hvetemjöl; när det skirda smöret eller flaturen friskt kokar, läggas några fiskbitar i sender deri, och så koka tills de fått wacker färg; då upptagas de, och andra iläggas. Så fortsäres till all fisken är stekt; hwarefter den anrättas på fat, garnerad med brynt persilja. (Se Gröna Rätter, N:o 347)

N:o 253. Stufwade Simpor.

Sedan simporna äro rensade och sköljda, nedläggas de uti en wid kastrull hwarstals, med en bit smör, litet hackad persilja, riswet bröd, 2 à 3 citronsfiswor, en liten rödlök, salt, litet socker och några skedblad franskt win mellan hwarje hwarf, samt endast så mycket wats

watten, att fisken ej kan brännas wid botten; sålunda får den på swag eld koka lyckt en half timma eller tills simporna fånnas koka, då de anrättas med den såsen hwari de kokat.

N:o 254. Stufwad Lake.

Så snart lake kommer ur watten, bör den genast rensas och slås, ty annars åter den upp sin egen lefwer; sedan skäres lake i stycken, följes och nedlägges i en kastrull med smör, en hel löf, litet watten, salt, och riswer bröd, hwarester kastrullen sättes på swag eld att lyckt koka. När fisken är kokt, kan deri läggas ostron med sin sås, hwilket är ganska godt; sedan anrättas fisken på täckfat och ätes med sin egen sås, hwilken afredes med några ägg-gulor, wispade tillsammans med ett par skedblad grädda.

Gädda stufwas på samma sätt som lake.

N:o 255. Lake med Ostron.

Lake rensas som den föregående, skäres i stycken och kokas uti osaltadt watten; när fisken är kokt, urtages ryggbenet nått på fiskbitarna att de ej gå sönder; sedan lägges ett stycke smör och litet hwetemjöl i en kastrull att fräsa; deruppå slås något fiskspad och litet söt grädda, att, då såsen kokar, den må blifwa lagom simmig; nu ilägges litet salt samt ostron med sin saft, ju flere ju bättre; derefter ilägges fisken, omskakas väl och anrättas på täckfat.

N:o 256. Kokt Gås.

Gåsen skjällas, urtages och följes väl,
samt

samt skäres i stycken; sedan kokas den uti saltadt watten, hwarefter den anrättas och ätes med warm senaps- eller ägg-sås. — Af öfwerblefwen kall gös kan göras marjonad. (Se Marjonad-sås, N:o 369.)

N:o 257. Rimsaltad Gös.

Den rensas som förut är nämnt, sedan får man några skror uti gösen och saltar den lindrigt, hwarmed den får ligga ett par dagar; sedan följes den ren från slem, och kokas i watten, samt serveras med äggsås.

N:o 258. Kokta Rudor.

Rudorna fjällas, urtagas och följas wäl samt kokas uti lindrigt saltadt watten. Denna fisk tål ganska litet att koka, ty den är fin och lös i köttet. Den serveras med röd smörsås (N:o 362), hwari wispas en ägg-gula, och isläs några droppar ättika, som ger den en hög smak.

N:o 259. Stekta Rudor.

Rudor stekas lika som braxen, och anrättas på samma sätt, med brynt persilja (N:o 347).

N:o 260. Kokt färst Lax.

Laxen rensas och skäres twärs öfwer i stora eller små stycken, samt nedlägges i en kastrull, med salt, dill, peppar, lagerbåreblad och kallt watten. När laxen är kokt, anrättas den, och ätes warm, med gul citronsås; men kall, med sitt gelée öfwer, samt ättika och peppar dertill; eller ock med en silad sås af hårdkokade ägg-gulor, olja, ättika och fin hackad dragon.

N:o

N:o 261. Salt Lax, Kokad som färst.

Tag så stort stycke, som behögas, af sidan på laxen; tvätta och lägg det i tillräckligt watten, hwarmed ömsas twenne gånger om dagen, tills det blifwit väl urwattnad, hwar till plågar ätgå 5 dagar; derefter skäres laxen i stycken och kokas i watten, med pålagd grön dill, hel peppar och lagerbårsblad; när den är kokt, upplägges både laxen och spadet, hwar för sig, att falla; sedan nedlägges laxen i en kruka, och af spadet skummas det feta väl bort, hwarefter spadet uppkokas och litet åttika slås deri; sedan silas det, och när mesta hettan är afgången, slås det öfwer laxen.

N:o 262. Kokad Gers.

Den skjällas, urtages och kokas uti lindrigt saltadt watten, men tål ej koka länge, ty då förlorar den sin fina smak. Såsen der till göres af färst smör, hwilket fräses med litet hwetemjöl, och derpå hålles af fiskspadet, att såsen blifwer lagom tunnig. När den kokar, iwispas en ägg-gula, hwarefter såsen gifwes i såsskål till fisken.

N:o 263. Kokad Id.

Den skjällas icke, utan endast urtages och sköljes, samt kokas i litet watten, med hel peppar, lagerbårsblad och salt; derefter anrättas den, och ätes med riswen pepparrot, uppblandad med några skedblad söt grädda och litet stött socker, samt åttika gifwes dertill wid bordet. Id kan, likasom braxen, inläggas i sitt eget spad; den anrättas då kall, och ätes, liksom.

likasom förut är nämnt, med pepparrost och ärtika.

N:o 264. Stufwad Id.

Iden rensas, fjällas, skäres i bitar och sköljes, men upptoges genast ur watten. Då bör ett stycke smör och litet fin hackad rödlök wara sammanfräst i en kastrull; fisken nedläggas ordentligt deri, öfwerströs med stött peppar, riswet bröd, litet salt och 2 à 3 skedblad riswen pepparkaka; litet franskt win eller ärtika, samt några skedblad watten påhålles; hwarefter den sättes på sagta eld att stufwas, men tål ej länge koka. När fisken anrättas, garneras den med små hwetebrödsstufwor, brönta i smör.

N:o 265. Sårst Cabiljo.

Cabiljon uppskäres, skrapas och sköljes wäl samt kokas i saltadt watten. Såsen hårtill göres af godt smör, samt fräses med litet hwetesmjöl; derpå slås något af spadet, att såsen, då den kokar, blifwer tunnig. Nu ilägges goda rensade ostron med sin saft, hwarefter cabiljon anrättas på fat, och såsen giswes i såsskål dertill.

N:o 266. Stufwad sårst Sik.

Siken fjällas, uppskäres, urtages och sköljes wäl; skäres i stycken och stufwas, lika som Id, med smör, hackad lök, salt, riswen pepparkaka, win och litet watten; men den får ej koka länge, ty då går den sönder. Den anrättas på tackfat med sin egen sås.

N:o 267. Saltad Sik, stekt.

Siken watlägges 2 à 3 dygn, allt som
den

den är salt till; sedan fjällas och flåses den, om det ej är gjordt wid saltningen, utbreddes på rent linne, att wåttskan utdrages; derefter lägges den i wispade ägg, wältras i riswet bröd och stekes i smör, samt äres med brun sötjur sås (se Såser, N:o 351). Rost äres den med brynta kålrötter eller stuswade morötter.

N:o 268. Stekt Nork.

Norken rensas och sköljes mycket wäl, saltas och får stå en stund, hwarefter den lägges på en ren handduk, att watten drages wäl derutur; sedan lägges den i wispade ägg, wältras i sammanblandadt mjöl och riswet bröd, samt kokas i smör eller godt köttfett, flötur kalladt; och anrättas, garnerad med brynt persilja (se N:o 347).

N:o 269. Särsta Glundror.

Glundrorna rensas och det hwarfa skinnat affläs; sedan saltas de lindrigt, samt skötas för öfrigt och stekas som den föregående. De anrättas på fat, hwartill stuswade spritärter på karott serveras.

N:o 270. Wimmer, en sort Sisk.

Denna fisk både stuswas och stekes på samma sätt som Sisk.

N:o 271. Stock-Sisk.

Den neddoppas hastigt i watten och bulas wäl med en nyhammare, samt lägges ett och ett halst dygn i sjö eller regnwatten, hwarefter den upptages och plockas af skinnen; alla ben borttagas, och fisken plockas i små bitar samt förwålles, men lyftes af elden så snart
den

den kännes wara m  r: ty om den kokar l  ngre, så hårdnar den. Derefter upplägges fisken på durkslag, och watten afkramas w  l; emedertid bör man hafwa f  rw  llt risgryn i watten, att de blifwa tjocka som gröt: då lyftas de af elden, och ett stycke godt smör lägges till gryn  n; när det blifwit w  l smält och omr  rdt, stjelpes fisken i ett djupt fat, och dertill lägges lika mycket af risgryn  n, samt omblasas fort att det ej hinner att k  lna; derefter packas den åter i durkslaget, eller i hwad form man behagar, blott den först fringsf  ljes med hett watten; sedan stjelpes fisken på fat. S  s dertill göres af sammanfräst smör och mjöl, hwartill h  lls af fiskspadet, att såsen blifwer lagom tjock. När den dermed kokar, ilägges mera smör samt salt och peppar, som omröres w  l, och några skedblad deraf öses öfwer den uppstjelpa fisken; resten af såsen gifwes i s  s  t   dertill.

N:o 272. Stufwad Stockfisk.

Fisken bultas, wattl  gges, förwålles, uppkramas och plockas som den föregående. Morötter, ungefärligen en fjerdedel emot fisken, skrapas och sk  ras tvärs öfwer i tunna skifwor, och fallkokas i litet watten; derefter s  t  tes en kastrull på elden med ett stycke smör och en n  rwa hwetemjöl; när det något fräst tillsammans, påhålles så mycket s  t mjölk att deraf blifwer en lagom s  nnig s  s. Då den kokar, ilägges fisken tillika med de kokta mor  rterna, litet socker, salt och stött peppar; n  r den dermed smått kokar,   r den färdig att anr  t.

anrätta. På detta sätt lagad, nytjas denna fisk egentligen på tarfligare bord.

N:o 273. Ostron, beredda till Såser.

Ostron uppbrantas, samt läggas tillika med sin saft och ett stycke godt smör i en kastrull, som sättes på swag eld. När smöret är inemot smält, omskakas och uppslås alltsammans på fint dukslag eller hårsigt, hwarefter ostronen rensas, samt allt skägget borttages; sedan läggas de i den silade såsen, hwarefter de äro färdiga att läggas i hwad fisksås man behagar.

N:o 274. Ostron, beredda till Mjöl.

Ostronen med sin saft, tagna ur sina skal, hactas och uppblandas med hvetemjöl till en stadig deg, hwaras göres små kakor, som torfas på en warm kakelugn; sedan stötas de fina och sigtas. Med detta mjöl kan, i brist af ostron, de såser afredas, man vill skola hafwa ostron-smak.

Buddingar.

Rött-Budding. Se N:o 146 bland Rötträtter.

N:o 275. Blod-Budding.

Swinblod är dertill bäst, men kan äfwen ox-, kalf- eller fårblod begagnas: till ett halft stop blod tages ett qwarter söt mjölk, en nypa salt, litet stort peppar, ett skedblad sirap och en nypa fint gnuggad mejram; allt detta wispas tillsammans med 2 à 3 nåsvar samt mannalet rågmjöl, att blandningen blir som en någorlunda tjock wälling; deri lägges en half mark fint skuren njurtalg eller en fjerdels

N:o Kottbol. 6:te Uppl.

3

dels

dels märke fint skuret sminister, samt ett par hackade och i smör frästa rödlökar. Sedan smörjes en buddingsform, som har mål täppt lock, med kallt smör, hwari blandningen hålles och locket tilltryckes väl; derefter sättes formen i en kokande wattengryta, hwarpå åfwen bör wara täppt lock, att koka lyckt i trenne timmar; men en qwart timma innan den skall anrättas, upptages formen ur watten, att buddingen får stadga sig, hwarefter den stjelpes på sitt fat, och, när den serveras, gifwes smält smör dertill i såsskål.

N:o 276. Sift-Budding.

En gådda om 6 marker flåses uti ryggen, alla ben borttagas, köttet skäres ifrån skinnet och hackas mycket fint; en och en qwart märke torrt hwetebröd blötes uti mjölk, urkramas och lägges tillika med tre marker godt smör bland fisken i en stenmortel, att stötas mycket väl; deruti inarbetas 20 ägg, samt salt och peppar efter smak. Sedan skäres koka gådd-lefrar uti sneda strimlor, och en server smörjes med kallt smör, samt beströs med något mjöl; derefter utbreddes den uti en kastrull, och lefwern lägges deruti i hwad fason man behågar; håll sedan blandningen deruti och knyt hårdt om med segelgarn; samt sätt den uti kokande watten att koka 2¹/₂ timma. Då den skall anrättas, astages servereten, och buddingen stjelpes på sitt tillärnade fat, samt ätes med gul capris-sås (N:o 358).

N:o 277. Sutare sort Sift-Budding.

En gådda om 3 marker flåses uti ryggen,
bloder

blodet astorkas med en handduk, och alla ben borttagas wål; förtet skäres i tunna skifvor, hackas och stötes wål tillsammans med en half mark njurtalg och en half mark smör, tills det blir fint och segt som en deg; upplägges sedan i ett fat, hwarest det med en jungfru godt hwetemjöl wål omarbetas med en sles. Derefter tages 6 ägg, hwaraf ett i sänder röres in i färsen. Ett och ett halft qwarter söt grädda, litet mustottblomma, socker, och en liten nyppa salt, inblandas åsven, hwarefter den öses i en med smör smord form, som sättes i en kastrull med kokande watten att stadna, hwilket brukar tåla omkring 3 timmar; på formen lägges ett lof med några glöd. Buddingen uppstjelpes sedan på fat och ätes med röd kräft, eller gul capris-sås (N:o 371, eller N:o 358).

N:o 278. Budding af Kokad Fisk.

Kokt gädda eller abberrar, som äro falla, plockas sönder, alla ben urtagas, fisken blandas upp med litet smält smör, litet anjovissås, litet peppar och söndersturne fisklefrar: allt blandas om och hålles uti en sådan form som kan lemnas till bordet; sedan tages, om formen är af en kannas rymd, sex ägg, som wispas tillsammans med ett och ett halft qwarter söt grädda, och slås deröfwer; hwarefter formen sättes in uti lagom varm ugn att gräddas; sedan serveras buddingen varm utan sås.

N:o 279. Färs Strömmings-Budding.

Färs strömming rensas och sköljes, men korras ej; derefter saltas den litet och får ligga

ga en stund; sedan torfas den med rent linne, och en buddingsform smörjes med smör: lägg strömmingen hwarstals deri, och strö litet stort starkpeppar på hwarfwen, hwarefter fiskfärs lägges fring fanterna i formen; gör sedan en rörd smörsås (N:o 362), hwari kokas något anjovis, att såsen deraf får smak, och slå den midt i formen, samt strö litet riswet bröd ofwänpå, och för formen sedan in i lagom warm ugn att gräddas; hwarefter den anrättas med serwet fring formen.

N:o 280. Stockfisk-Budding.

Bulka rått wäl god stockfisk, och låt den ligga 2 dygn i watten, hwilket ömsas två eller tre gånger; sedan plockas fisken från skinnnet, kokas litet uti watten, samt slås på durkslag, att wattenet får wäl afrinna; då tagas alla ben bort, och fisken hackas någorlunda fin. Nu sammanblandas 9 lod stötta hweteskorpor, blötta i ett qwarter söt grädda eller mjölk, ett halffstop af den hackade fisken, ett halft qwarter skiradt smör, litet fin starkpeppar, litet fin muskottblomma och litet salt; sedan wispas 7 ägg och hålles till mågan, hwilken blandas wäl om. Smörj nu en form af bleck, eller en silfwer-kastrull, med kallt smör, håll blandningen deruti, och grädda den uti någorlunda warm ugn; hwarefter buddingen serveras med rörd smörsås (N:o 362), hwari ostron läggas, om derpå är tillgång.

N:o 281. Kräft-Budding.

Af 5 eller 6 tjog rensade någorlunda stora

ta Kråstor kan blifwa lagom stor budding för 20 personer. Allt Kråstöttet hackas något; 8 à 10 sockerskorpor stötas fint och blötas uti söt grädda eller mjölk: då de äro väl blötta, lägges Kråstöttet deruti, jemte en sked stött socker, något salt, smält Kråstsmör, blandadt med godt färskt smör, tillsammans ett qwarter, och blandas väl om med masan; sedan wispas 8 ägg med en jungfru söt grädda, som hålles till masan, hwilken då slås uti en smord form, och gräddas uti någorlunda warm ugn. När buddingen höjer sig, så är den färdig att anrätta med följande sås: Kråstsmör och mjöl sammanfråses, derpå slås grädda eller mjölk, att såsen blifwer tunnig; litet stött muskottblomma, socker och några korn salt iläggas, att såsen får god smak; då den skall serveras, iläggas ett par skedblad hela Kråststjertar.

N:o 282. Budding af Lake.

Laken slås, rensas, och fenorna afklippas: fisken skäres uti stycken; sedan lägges den i kallt watten, att blodet må urdragas, hwar efter koft watten påslås, och laken sättes bredwid elden uti en kastrull, att smält koka, men ej längre än att ryggbenet kan urtagas, så att ej fiskbitarne gå sönder. Sedan göres en sås af smör och mjöl, som sammanfråses; haf då tillreds ostron, som äro beredda till sås (N:o 273); håll litet af denna sås derpå, och resten söt grädda, att såsen blifwer något tjock. Lägg fisken deruti, att några minuter sagta stufwas; derefter lyftes den af elden och får kallna. Sedan smörjes en form med urtvättadt

tadt smör, tillika med en linnelapp efter formens storlek; den nedlägges i formen och tilltryckes rundt omkring; derpå utbreddes en tum tjockt fiskeås (se N:o 241), blandad med fint skuren tryffel. När fisken är kall, nedlägges den i formen med sin sås; deruppå lägges lakelestrarne, skurna i stora bitar. Deröfver breddes fiskeås, men eftersees noga att den väl betäcker fisken; hörnen af lappen wikes nu öfver, och formen sättes uti en kastrull med kokande watten. Låt den koka i halfannan timme, hwarefter buddingen stjelpes på fat, och lappen borttages. Sås dertill göres af sammanfräst smör och mjöl, saften af så många ostron som man vill hafwa i såsen, några skedblad sot grädda, och spadet af lake. När såsen är färdig, lägges ostronen, hwarefter den anrättas i såskål och gifwes till buddingen.

N:o 283. Sif. Budding.

Om fisken är saltad, watlägges den 2 à 3 dygn, hwarefter skinn och ben bortskäras, köttet klappas väl i en ren handduk, hackas och bultas sedan tillsammans med litet njurtalg eller marg, tills det blifwer smidigt som en deg: då uppblandas det med ett skedblad hwetmjöl, 3 à 4 ägg, och en jungfru mjölk till hwarje marc af fiskmassan, hwarefter den gifwes god smak af peppar, muskott och socker, och hålles sedan i en smord och mjölad form, samt gräddas i något varm ugn. Den som behagar gifwer röd smörsås dertill (N:o 362); men då drypes några droppar citronsast dera
uti.

uti. — Öfverblefven budding kan skåras i fyrkantiga bitar, som doppas i sammanvispad mjölk och mjöl, samt wältras i riswet bröd, och stekas sedan gulbruna i smör.

N:o 284. Spenat-Budding.

Tag ett qwarter söt mjölk och ett halft qwarter söt grädda; deri lägges 14 lod stötta hweteskorpor, ett qwarter förwäld och fint hakad spenat, ett halft qwarter smält smör, ett skedblad socker, litet muskott och peppar, samt 8 wäl wispade ägg: allt detta omblandas wäl. Sedan smörjes en serwet med smält smör, sinest hålles deruti, och serwetten tillknypes hårdt med segelgarn, samt sättes uti kokande saltade watten, att koka i en och en half timma. Något förr än den skall anrättas, upptages den och sättes uti ett durkslag; emedlertid göres sås dertill af ett godt stycke färskt smör, som fräses tillsammans med ett skedblad hwetemjöl: derpå slås så mycket söt grädda eller mjölk, att såsen, då den kokar, blifwer något tunn. Då buddingen skall anrättas, uppstjelpes den på fat; nu wispas några ägg-gulor i såsen, hwar af något slås öfwer buddingen och resten i såsskålen.

N:o 285. Sill-Budding med Ris.

God Sill flåkes, skinn och ben borttagas, och fillen lägges i watten. Emiedlertid kokas ett halft qwarter, förut sköljda, risgryn uti mjölk, nära fullkokta till en stadig gröt; då den lyftes af elden, ilägges ett godt stycke smör, och gröten omröres wäl. När den är kall,
inblans

inblandas 4 ägg, 2 à 3 skedblad söt grädda och litet peppar; derefter lägges fillen på en ren handduk att wattenet wäl urdrages. Emedlertid skalas koft potatoes och skäres i tunna skifwor; sedan smörjes en form med smör, och beströs med riswet bröd: deri lägges ett hwarf med risgröt i botten och omkring i formen, så ett hwarf potatoes, deruppå fill, och fortfares sålunda till slut, men öfwerst lägger man gröt. Litet riswet bröd strös sedan derpå, och så föres buddingen in uti warm ugn att fullgräddas. Den serveras sedan med anjovis-sås (N:o 361).

N:o 286. Ris-Budding på Höns.

Man gör en god fricassé af kyckling eller unga höns (se N:o 189 eller 196), hwilken får falla. Emedlertid förwålles 3 jungfrur risgryn uti god bouillon till en lagom tjock gröt; när den är wäl kall, blandas den med 5 ägg, litet peppar och salt efter smak. Derefter smörjes en form eller kastrull med kallt smör, blandadt med riswet bröd; sedan utbreddes något af gröten i botten och omkring i kastrullen; den kalla fricasséen lägges midtuti, och resten af gröten deruppå, hwaröfwer hålles några skedblad smält smör, och strös en nåfwa riswet bröd. Sedan föres buddingen in i warm ugn att gräddas. Om den wid anrättningen skall uppstjelpas, bör det ske med mycken försigtighet, att den ej går sönder; men den kan äfwen anrättas med serwet omkring formen.

N:o 287. Ris-Budding.

Man tvättar risgryn, först i hett, sedan

dan i ljumt, och sist i kallt watten. Deref-
ter förwållas de i mjölk, tills de blifwa wäl
halvkokta, och tjocka som gröt. Då uppösas
de uti ett djupt fat, och ett stycke godt smör
af ett äggs storlek ilägges. Nu skållas och stö-
tes en nåfwe sötmandlar, samt 8 à 10 bitter-
mandlar, hwilka, tillika med några skedblad
stött socker, och gula skalet, riswet af en ci-
tron, lägges deri. Sedan wispas 6 à 8 ägg,
allt som buddingen är stor till. Den form som
dertill skall nyttjas, smörjes med smör, och be-
ströds med riswet bröd. När ugnen är lagom
warm, röres de wispade äggen i blandningen,
hwilken derefter slås i den smorda formen samt
føres genast in i ugnen att gräddas. Den an-
rättas warm i sin form med serwet omkring,
och ätes med kall bärsås.

N:o 288. Ris-Budding med Citron.

Risgrynnen sköljas och förwållas i watten
till en stadig gröt. Då de äro något mer än
halvkokta ilägges ett skedblad twättadt smör,
hwarefter de upphållas att kallna. Gula ska-
let af 2 citroner riswes deröfwer, och deras
saft framas deri; 5 à 6 bittermandlar skållas
och stötas fint och läggas deri, äfwen som soc-
ker efter smak. Sju à 8 ägg wispas wäl och
inblandas i buddingen, hwarefter den sättes i
ugnen att gräddas. Då den anrättas, gifwes
bärsås dertill. Den kan äfwen ätas utan sås.

N:o 289. Märg-Budding.

Till ett skålpund urwattnad och wäl ren-
sad märg tages 10 hela ägg, ett stop söt gräda-
da,

Da, ett och ett halft skålpund mjukt hwetebröd, och ett halft skålpund rugin: äggen och gråddan wispas tillsammans, och brödet skåres i tunna skifwor, hwaras alla kanter bortskåras. Sedan doppas skifworna uti den sammanwisgade gråddan, och deras nedlägges ett hwarf uti en smord form, och öfwerströs med stött socker och canel. Derester lägges ett hwarf mår, som öfwerströs med fint salt och stött starkpeppar, samt en nåsma rugin, och således fortfares till slut; om någon smet är qwar, slås den deröfwer, och formen infättes i ugnen att wid swag värme gråddas. Den serveras med gul win eller aracks-sås. (N:o 373).

N:o 290. Mårg-Budding på annat sätt.

Ett och ett halft skålpund oxmårg rensas wäl från ben och hinnor, skåres i stora tårningar och lägges en timma i kallt watten, att urdraga blodet; derester upptages den och utbreddes på rent linne. Nu skåres skorpan wäl bort från 10 franska bröd, hwilka blötas i söt mjölk; sedan sättas de på elden tillika med ett qwarter söt mjölk och ett stycke smör, stort som ett hönsägg, att koka tills det blifwer som en gröt; då lyftes det af elden och får kallna. Sedan ilägges ett theskedblad stött canel, en jungfru stött socker, en nypa salt, 8 wäl wisgade ägg, äfwen som den skurna mårgen. Allt detta blandas wäl om och hålles i en smord form, som sättes i en kastrull med kokande watten, att koka i fyra timmar utan annat lock än en plåt med några glöd på; men en qwart timma innan buddingen skall anrättas,

rättas, insättes den i en varm ugn att höja sig, hwarefter den serveras med gul vinsås (N:o 373); eller ock uppvärmd conjack med socker i en sås-skål, hwart eld tändes, samt serveras brinnande.

N:o 291. Rusin-Budding.

Man tager hvetebroöd, mer eller mindre, allt efter formens storlek, och der-å slås så mycket söt mjölk att brödet blifwer väl blött; sedan skäres citronskal i fina strimlor och läggas deri tillika med 3 å 4 fint stöta bittermandlar, ett skedblad färskt smör och socker efter smak. När allt detta är hopblandadt sättes det på elden att uppfoka; men innan det lyftes af elden, ilägges 2 å 3 nåsvar rensade frukrusin, hwarefter blandningen uppöses att falla; när den är kall, vispas 8 å 10 ägg och blandas till massan. En bleckform smörjes med kallt smör och beströds med rifvet bröd, massan hålles deruti, samt sättes uti kokande watten, eller i en varm ugn att der fullgrådas, och ätes varm med citronsås (N:o 365.)

N:o 292. Rusin-Budding med Njurtalg.

Till ett skålpund färsk njurtalg, fri från hinner och skuren i fina tårningar, tages lika mycket rensade frukrusin; detta lägges tillsammans i ett djupt fat, tillika med 10 å 12 vispade ägg, en god nåsma hvetemjöl, stött canel och socker efter smak; rör väl om, och håll massan i en med kallt smör smord, och med rifvet bröd beströdd form, sätt den i kokande watten, hwarest så väl denna som den föregående buddingen tål att stå vinst 3 å 4 tim.

timmar; och då den är färdig, serveras den med gul winsås (N:o 373).

N:o 293. Blom-Budding.

Alla hinnor bortrensas ur ett skålpund njurtalg, hwarefter den hackas fint och blandas med ett skålpund rensade och fint hackade rusin, 8 wål wispade ägg, 12 skedblad mjöl och 10 skedblad stött socker. Nu arbetas denna massa wål om, och en servet blötes i watten, blandningen lägges deruti, knytes hårdt om med segelgarn, samt sättes i kokande watten att friskt koka i 2:ne timmar, hwarefter buddingen anrättas på fat, och ätes med winsås, hwaraf något slås öfwer buddingen, och resten i såsskål.

N:o 294. Salt Blom-Budding.

Dertill tages 18 lod mjukt hwetebröd, hwilket blötes i mjölk. Ett skålpund njurtalg eller orsmårg rensas och hackas fint; nu frammas mjölken wål ur det blötta brödet genom linne, hwarefter det blandas med talgen, tills det blifwer smidigt. Då wispas 7 ägg med två skedblad mjölk, som slås till talgen och brödet, tillika med 3 skedblad riswet socker, ett halft skålpund förwållda rusin, samt en nypa salt. När detta är wål blandadt, smörjes en servet med kallt smör, och beströs med hwetemjöl; massan stjelpes deruti, knytes hårdt om med segelgarn och lägges i kokande watten att koka friskt i twänne timmar, hwarefter den anrättas på fat. Hårtill göres gul winsås (N:o 373), hwaraf något slås öfwer buddingen, och resten i såsskålen.

N:o 295. Äppel-Budding med Citron.

Goda äpplen skalas, flyskas och kärn-
husen borttagas, hwarefter äpplena kokas som
till compott, och så kallna. Sedan tillagas en
Citron-crème af socker, citronsafte och watten,
tillsammans ett qwarter; dertill lägges 10 ägg-
gultor, hwarefter den sättes på friskt eld, att
under ständig wispling uppkoka, då crèmen
afstykes och får kallna; men derunder fort-
fares med något sagtare wispling. Sedan
wispas äggwhitorna till hårdt skum, som sag-
ta nedröres i crèmen, hwilken då slås i en
form eller silfwerkastull, hwarstals med äppel-
compott, men öfwersta hwarfvet bör wara
crème; fint socker strös deröfwer, och buddin-
gen insättes i ugnen att wid swag värme
gräddas. Då den är väl höjd, uttages den
och anrättas i sin form, utan sås.

N:o 296. Citron-Budding.

Gula skalet riswes och saften präpas utur
6 à 8 citroner, allt som de äro stora och saftiga
till, men kärnor och hinnor borttagas väl; sedan
röras 18 ägg-gultor tillsammans med ett halft
skålpund riswet socker åt en led tills det börjar
tjockna; då nedröres sagta så väl de risna skalen
som saften, och sist äggwhitorna, som då böra wa-
ra wisgade till hårdt skum; hwarefter det genast
hålles i en med smör smord och med riswet bröd
beströdd form, samt gräddas i swag ugnswärme.

N:o 297. Citron-Budding med Äpplen
och Sylt.

Skala, skär och koka äpplen som till com-
pott,

pott, med franskt win och tillräckligt socker; men erinras att såsen bör vara kort. När äpplena äro kalla, upplågas de ordentligt på sitt fat; syltade försbår läggas här och der emellan äpplena, samt god bisquit kramas der öfver. Derefter kokas en citron-crème som till N:o 295. När den är väl kall, vispas äggwhitorna till hårdt skum, som nedröres sagta i den kokta crèmen, hwarefter den öses öfver äpplena och beströs med sigtadt socker; sättes sedan i swag ugnswärme att stadna, då den är färdig att anrättas.

N:o 298. Sikon-Budding.

Till en form om en kannas rymd tages ett och ett halft skålpund helst stora confect-sikon, och ett skålpund sockerbröd eller ock bitter-bisquit: deraf lägges i en smord form, först ett hwarf sikon, så ett hwarf bisquiter, derefter ett hwarf insyltade plommon, hwarpå lägges något i grofwa strimlor skurna syltade pomerans eller citronskal; sålunda fortsares tills sikona och bisquiterna äro slut. Då vispas 6 ägg-gulor med ett halft stop söt grädda, och slås öfver i formen: låt den stå en stund att sjunka; sedan sättes den i ugnen att wid swag värme gräddas. Den anrättas i sin form med serwet omkring.

N:o 299. Äppel-Budding.

Man skalar och skär äpplen i tunna skifwor, samt kokar den lyckt öfver swag eld, med litet franskt win och tillräckligt socker. Då de äro kokta till mos, upphållas de att falla.

fallna. Till ett halfstop af denna mos, tages 6 ägg-gulor, 6 hela ägg, ett halst stop söt grädda, ett halst qvarter skirt smör, och 12 lod hweteskorpor. Allt detta blandas wäl tillsammans, och hålles i en wäl smord bleckform, som sättes i warm ugn att gräddas. Då buddingen höjer sig, anrättas den med serwet omkring formen.

N:o 300. Krusbårs-Budding.

Man tager 14 lod riswet hwetebröd, hwilket blandas med ett halst stop söt grädda, 8 stycken ägg och 6 skedblad skiradt smör; dertill tages ett halststop med socker koka krusbår, som, när de blifwa wäl kalla, blandas tillika med ett skedblad i fina tårningar skuret citronskal till den öfriga blandningen, som derefter slås uti en smord bleckform, och sättes i lagom warm ugn att gräddas. Den anrättas sedan med serwet omkring formen.

N:o 301. Bisquit-Budding.

Tolf färsta ägg mispas wäl; dertill hålles ett stop söt grädda, och 8 lod stött socker, äfvensom ett halst skålpund sönderframad bisquit. Sedan slås denna blandning uti en smord form, och sättes i en kastrull med kokande watten, att koka tills buddingen är stannad: om formen smörjes med socker, kokt till caramell (N:o 473), i stället för smör, så kan buddingen wid anrättningen uppstjelpas.

N:o 302. Bröd-Budding.

Skär bort den bruna skorpan på mjukt hwete.

hwetebröd, hwilket sedan skäres i tunna skifvor; deraf lägges 18 lod i ett djupt fat. Nu uppkokas ett stop söt mjölk eller tunn grädda, hwilken, så het den är, slås öfwer brödet, hwari lägges en fjerdedels mark färskt smör. När brödet dermed fallnat, smörjes en form med kallt smör, och deri lägges först ett hwarf af det blöta brödet, sedan ett hwarf sylt, helst af någon ljus sort, såsom syltade citron, eller pomerans-skal, skurne i bitar, syltade plommon, hwhita syltade stickebär eller dyligt; så fortfares tills brödet blir slut, men erinras att ett matskedblad sammanblandadt socker och canel strös emellan hwarje hwarf. Derefter wispas 7 ägg-gulor med ett qwarter söt grädda och litet socker, hwilket hålles öfwer i formen, som sättes i en varm ugn att gräddas. Buddingen anrättas sedan med serwet omkring formen, och ätes warm.

N:o 303. Brynt Bröd-Budding.

Tunge lod hwetebröd skäres i tårningar, hwaraf tre fjerdedelar stekes i smör; emedlertid wispas wäl 6 ägg, och dertill hålles en jungfru smält smör, 3 qwarter söt grädda eller mjölk, litet stött socker, canel och cardemummor efter smak, samt det brynta och obrynta brödet; hwarefter blandningen hålles uti en med kallt smör smord och med mjöl beströdd form, som sedan insättes i ugnen att gräddas. När buddingen är gräddad, hålles 2 à 3 matskedar stark punsch deröfwer; hwarefter den anrättas warm uti sin form.

N:o 304.

N:o 304. Annan sort brynt Bröd-Budding.

Sint, mjukt hwetebröd skäres i tunna skifwor, hwilka på den ena sidan stekas gulbruna i smör, och på den andra lägges hwad slags sylt man behagar; nu smörjes en form med kallt smör och beströs med litet riswet bröd, hwari de påbredda brödsrifworna läggas förs om hwarandra; sedan sammanwispas, till ungefär en stops-form, ett halft stop tunn grädda, 3 ägg, samt litet socker och cardemumminor, hwilket hålles öfwer formen, som bör gräddas i swag ugnswärme.

N:o 305. Budding-Brûlé.

Ett stop söt grädda uppkokas och får falla. Emedlertid sättes ett stycke socker på elden, tillika med några skedblad watten, uti en caramells-skopa, eller, i brist deraf, en öförtent kastrull, att koka, tills det blifwer wäl mörkbrunt, men ej brändt; ty deraf skämmas hela råttan. Då det är mörkbrunt, hålles 3 à 4 skedblad watten till sockret, att det blifwer som en tjock sirap; då tages det af elden och blandas deraf till den fallnade gräddan, att den får en brunaktig färg och god smak. Därefter ilägges 20 wispade ägg-gulor, och socker efter smak, äfwen som något sönderkramad bitterbisquit, hwarefter blandningen slås uti en smord form, som sättes uti kokande watten med några glöd på locket, att koka tills buddingen stadnat; samt anrättas sedan den något swalnat.

N:o 306. Blanc-mangé-Budding.

Koka substance af 6 à 7 bitar bultadt

och blött Husbloß med ett qwarter watten (se substance af Husbloß, N:o 465), hwilken ställes att något swalna. Emedlertid wispas tre qwarter tjock, söt grädda till skum, deri slås en jungfru stött socker, några droppar cedro-efence, samt den kofka substancen, som då endast bör wara ljum: wispa wäl om och lägg deraf ett hwarf i en form eller djupt fat, hwilket sättes på is eller snö, om det fins. Då Blanc-mangén något stannat, pålagges ett hwarf med bitterbisquit, sockerbröd och sylt, så åter blanc-mangé, och så fortfares till det fatet eller formen blifwer full; men sista hwarfwer bör wara sylt, sockerbröd och bisquit.

N:o 307. Glace-Budding.

Uti ett djupt fat eller en porcelainsform lägges först ett hwarf hårdt frusen Grädd- eller Vanille-glace (N:o 532, 533), deruppå ett hwarf sockerbröd, och i de små rummen, som blifwa mellan sockerbröden, lägges något slags fint sylt; så åter ett hwarf af glacen, derefter sockerbröd och sylt, och fortfares sålunda tills fatet eller formen blir full; hwar- efter buddingen genast serveras innan glacen hinner smälta.

N:o 308. Kall Sylt-Budding.

I den till Buddingen ämnade form eller fat lägges först ett hwarf äppel-compott eller godt äppelmos: i brist deraf hwad slags sylt som helst; deruppå lägges ett hwarf bitterbisquit, hwaruppå ströas något i strimlor skurna,
na,

na, syltade citron: eller pomeransskal; så ett
 hwarf syltade hasson; derefter bitterbisquit,
 och syltade citron: eller pomeransskal; så ett
 hwarf syltade plommon; derefter åter bisquit,
 och så fortfares tills formen blifwer inemot
 full. Då kokas en citron:crème (se N:o 460)
 af citronsaft, socker och watten, tillsammans
 ett halft qwarter samt 6 ägg gult. När
 crèmen är kokt och något swalnad, hålles den
 på syltbuddingen, som bör blifwa alldeles be-
 täckt dermed; sedan garneras buddingen med
 syltade citron: eller pomeransskal, skurna i
 hwad fason man behagar.

Gröna Rätter.

N:o 309. Ett helt Rålhuswud.

Skär stocken nått bort samt alla gröna
 blad af ett hårdt hwitkålshuswud; der stocken
 serat, skäres ett litet kors, och den som beha-
 gar, kan deri strö ett skedblad rifwet socker,
 eller sin sirap. Sedan ombindes huswudet med
 segelgarn, att det ej faller sönder; hwarefter
 det, tillika med ett stycke smör, litet salt och
 peppar, lägges i en kastrull med täppt lock
 att sagta koka uti sin egen saft, till dess det
 blir mjukt och gulbrunt; men iakttages noga,
 att det ej brännes. Sedan anrättas det på
 karott och ätes till salt eller stekt oxkött, af-
 wensom till skinka och fortletter af swin, m. m.

N:o 310. Kål uti Klyftor.

Ett hårdt hwitkålshufvud skäres uti klyftor och nedlägges uti en kastrull med ett stycke smör af ett äggs storlek, litet salt och peppar, samt några skedblad kokt watten, hwarefter kålen får fullkoka wäl lyckt. Om den ej har nog gulbrun färg, då den är färdigkokt, så gifwes den med några droppar soja af brynt socker *), hwarefter kålen anrättas och äres till salt bringa eller oxstek.

N:o 311. Stufwad Surkål.

Lägg ett stycke smör uti en kastrull, tillika med surkålen och litet watten, att fullkoka, hwarefter den afbrännes med smör och mjöl, hwarpå litet god bouillon slås, att såsen blifwer simmig. Om kålen ej är tillräckligt sur, hålles några droppar ättika deruti, och kan den anrättas på fat, med hjerpar ofwanpå.

N:o 312. Brynt Surkål.

Ett eller par friska hwitkålshufvuden strådas och klyfwas midt i tu, samt skäras tvärs öfwer i fina strimlor, men stockarna borttagas. Nu lägges ett godt stycke smör i en kastrull tillika med kålen och ett skedblad brun sirap, hwarmed den får smått koka lyckt tills den kännes mjuk, men efter ses noga att den ej brännes; sedan påhåles litet winättika, att kålen blifwer lagom syrlig, och spådes med litet bouillon, hwarmed

*) Detta gäller wid alla brynta rätter och såser; och finnes denna soja beskrifwen i Bihanget (N:o 565).

med den får fullkoka. Då afredes kålen med litet sammanfräst smör och mjöl, samt den saften som kålen kokat uti; men om spadet skulle vara för litet, ökas det med bouillon; en nypa stött starkpeppar och några droppar soja ilägges, att kålen får wacker gulbrun färg. Derefter omskakas den wäl öfwer elden, hwar- efter den är färdig att serveras till färs eller salt skinka, swin-quarré, resbensspjäll, äfwen- som till späckadt och stekt oxkött, hjerpar eller annan fågel.

N:o 313. Broccoli, en sort Kål.

Denna kål växer med långa stockar, hvilka böra wäl rensas: öfwersta kronan der- uppå skall noga aftas, och derwid lemnas en fingers lång stock; sedan skäres det öf- riga af stockarna i quarters långa bitar, hwarefter de läggas uti kokt watten med ett stycke färsjt smör. Då de äro kokta, tagas de nått upp, och läggas på en ren handduk, att watten drages ur dem. Sedan anrät- tas Broccolin på täckfat, med sin tillhöriga sås öfwer, hvilken tillredes på följande sätt: Smör och mjöl sammanfräses, och derpå hål- les god bouillon, att såsen blifwer lagom sim- mig då den uppkokar, hwarefter en nypa stark- peppar och några droppar dragon-ättika ilägs- ges, då såsen är färdig att slås öfwer kålen på fatet.

N:o 314. Stufwad Blåkål.

Blåkålen bör vara frusen, innan man deraf tager till stufning. När kålen är wäl rensad

rensad och sköljd, nedläggas den med smör under samt något swag bouillon, uti en kastrull, att sagta koka: stockarna böra wara väl rensade, och kokas för sig sjelfwa. Då kålen är kokt, afbrännes den med smör och mjöl; litet salt, peppar och socker pålagges: de kokta stockarna stekas gulbruna uti smör; och sedan kålen är anrättad på sin karott, garneras den dermed, tillika med stekta castanier, om man har tillgång derpå, samt några förwållda rusfin. Den ätes sedan till skinka, swin-quarré, eller annat kött.

N:o 315. Savoj-Kål

Denna kål skäres i flystör och kokas uti litet salt watten. Då den är kokt, göres en tunn brun sås af ett skedblad smör, mjöl och god bouillon, litet peppar och några droppar soja; sedan lägges kålen häruti, men aftas att flystorna ej gå sönder; och kan den serveras till flere slags köträtter.

N:o 316. Röd-Kål.

Kålen skäres i fina strimlor, lägges sedan i en kastrull med ett stycke smör, att sagra koka lyckt. När kålen kännes wara kokt, afbrännes den med litet smör och mjöl, samt spådes med litet bouillon. Då kålen dermed kokar, ilägges litet salt och stött peppar, äfvensom något ättika påhålles, att kålen smakar något syrlig. Sedan anrättas den och ätes till skinka, eller kött.

N:o 317. Sockertopps-Kål på Engelskt sätt.

Kålen skädes, sköljes och skäres i flystör,

tor, samt kokas i litet saltadt watten. När kålen är kokt, anrättas den på fatet omkring stekt oxfött, helst af reststeken på oxen, eller ock gifwes den på karott dertill.

N:o 318. Sockertopps-Kål med Mjölke.

Kålen rensas fri från gröna blad, skäres i klyftor och fullkokas i kort spad, hwar efter den slås på durkslag att watten må asrinna. Emellertid sammanfråses smör och mjöl, samt spådes med söt ostummad mjölke eller tunn grädda, att deraf blifwer en tunn sås, hwari lägges litet muskottblomma, socker och salt efter smak. När såsen dermed uppkokar, iwisas 2 à 3 ägg-gulor, och kålen ilägges genast, omkastas wäl och ställes bredvid elden, att blifwa wäl warm, men får ej koka. Sedan anrättas den och ätes som de öfriga kålsorterna, så wäl till fött som skinka.

N:o 319. Blom-Kål.

Blomkålen rensas wäl fri från gröna blad och sniglar, som gerna wilja bo deri, samt lägges i kokande saltadt watten att koka, tills den kännes wara mjuk. Då stjelpes den på durkslag, att watten må wäl asrinna, hwarefter den anrättas på tåckfat med sådan sås som till kronärtskockor (se N:o 368); litet deraf slås öfwer kålen, hwilken genast föres in i ugnen att blifwa litet gulbrun; resten af såsen gifwes i såskål till kålen, som serveras till fläskkorf eller kottletter, m. m.

N:o

N:o 320. Blom-Kål med MjölK.

Kålen renas och förvålles som den föregående tills den blifwer mjuk; då stielpes den på dukslag, att watten får wäl asrinna. Nu sättes en kastrull på elden med ett stycke smör och en nåswa hwetemjöl, hwilket, när det litet fräst tillsammans, spådes, under jemn wispyning, med oskummad mjölK eller tunn söt grådda, att det blifwer som en wålling. När denna sås wäl uppfokat, ilägges stött mustottblomma och socker efter smak; sedan ilägges den förvållda blomkålen och omskakas wäl, men får ej koka, utan endast blifwa wäl warm; hwarefter den genast anrättas.

N:o 321. Sprit-Ärter.

Ärterna tagas och spritas medan de äro spåda; sedan läggas de i kokt watten, med en bit smör och en knippa persilja, att inemot fullkoka; derefter asbrännas de med smör och litet hwetemjöl. En nåswa hackad persilja, samt litet socker och salt efter smak, ilägges. När ärterna dermed litet kokat, kunna de anrättas.

N:o 322. Lins-Purée.

Linsen kokas wäl, att den går sönder och blifwer tjock som gröt: då framas den genom hårduk. Sedan sättes en kastrull på elden med ett stycke smör. När det börjar fråsa, ilägges den silade puréen, salt och peppar efter smak, samt några skedblad stark bouillon, men ej så mycket att puréen blifwer för

för tunn; då den nu börjar koka, kan den anrättas, och ätes till flera slags köträtter.

N:o 323. Sina Turkiska Bönor.

Spåda turkiska bönor fullkokas uti watten, och skäras sedan tvärs af i fyrkantiga bitar; derefter göres en sås af sammanfräst smör och litet mjöl, kött watten, litet fin hackad persilja, samt socker och salt efter smak; när såsen dermed kokar, iwisas, till en vanlig karott bönor, ett matskedblad söt grädda och en ägg-gula; derefter ilägges de skurna bönorna, och omskakas väl, samt anrättas på karott, och ätas helst till sill eller lax.

N:o 324. Swita Princeß-Bönor.

Deßa bönor äro mycket fina, och kokas uti watten, men ej så länge att de gå sönder, hwarefter de slås på ett durkslag, att watten må väl afrinna; derefter göres en sås af sammanfräst smör och mjöl, god bouillon, några droppar soja, litet socker, peppar och salt, hwari bönorna, fria från watten, stjelpas och omskakas; hwarefter de kunna anrättas till hammel eller hwad kött som helst.

N:o 325. Bruna Princeß-Bönor.

Deßa bönor kokas på samma sätt som de föregående; men när de skola anrättas, så slås litet sött och surt uti dem; hwarefter de äro färdige, och serveras såsom förrätt, med holländsk sill, rökt eller gräs-lax.

N:o 326. Wälska eller Bondbönor.

Bönorna spritas, rensas och fullkokas
uti

uti watten; sedan slås de på durslag, att wattenet får wäl asrinna; emedlertid sköljes kastrullen och sättes på elden med ett stycke smör, en liten hackad rödlök, och en nypa hwetemjöl. När detta fräst tillsammans, slås koft watten derpå, och litet hackad persilja ilägges; då såsen dermed friskt kokar, imispas en ägg-gula, förut wispad med ett skedblad söt grädda; sedan ilägges socker och salt efter smak, derefter bönorna, och alltsammans omskakas wäl, men får ej koka, utan endast blifwa wäl hett, hwar- efter de anrättas på karott, och ätas såsom förrätt till holländsk sill, koft fläskkorf eller bräckt skinka.

N:o 327. Spåda Bondbönor.

Deßa bönor ätas med skidorna, hwilka ej få wara mer än ett finger långa: då får man dem tvärs öfwer bönan, att bitarna blifwa fyrkantiga; sedan läggas de i koft watten att wäl förwällas, hwarefter de slås på durslag, att wattenet får wäl asrinna; emedlertid göres en sås af smör och mjöl, som fräses tillsammans, och spådes med söt grädda, att deraf blifwer en simmig sås, hwari lägges litet fin hackad persilja, samt socker och salt efter smak; då såsen dermed litet kokat, iläggas bönorna, omskakas wäl, anrättas, och ätas som de föregående.

N:o 328. Spenat.

Spenaten rensas, sköljes, förwällas och hackas något, samt sättes på elden uti en kastrull, med ett stycke färskt smör och mjöl, att

att fräsa; sedan slås god bouillon dertill; men om den ej finnes, tages söt grädda eller mjölk; när detta kokar, ilägges en bit socker, salt och litet muskott. Sedan kan spenaten anrättas, garnerad med förlerade ägg, eller ock med hvetesbrödeskifvor, skurna i trekanter och brynta i smör.

N:o 329. Spenat-Omelette.

Spenaten rensas, sköljes och förwålles; sedan hackas den något fin, lägges i en kastrull med godt smör och litet hvetemjöl, att fräsa; litet söt grädda, socker, samt en smula riswen muskott påläggas och blandas wäl om. Då spenaten kokar, lyftes den af elden; sedan göres en pannkaks-smet af 4 ägg-gulor, 2 hwitor, ett qwarter söt grädda, ett halft qwarter mjölk, ett halft qwarter skirt smör och litet mjöl, hwaras gräddas lösa pannkakor. När de äro gräddade på ena sidan, lägges spenat i midten, och den öfriga delen af pannkakan wiskes deröfwer, att spenaten blir skyld, hwarefter pannkakorna läggas hwarstals och förswis på det till Omeletten ämnade fat. På detta sätt fortfares så länge något är qwar af spenaten och smeten. Då det är slut, wispas 4 ägg-gulor tillsammans med 1 $\frac{1}{2}$ qwarter söt grädda samt litet socker och canel, hwilket slås öfwer pannkakorna; hwarefter farer föres in uti swag ugnswärma, att Omeletten får stadna och höja sig något; den kan sedan serveras till mellanrätt.

N:o 330. Stufwad Syra.

Syran sköljes wäl, hackas litet samt nedlägges

lägges i en kastrull med godt smör, att på sagta eld koka; då den är kokt, påströs lite mjöl, en smula salt och risvet muskott, samt god bouillon hålles derpå, men ej så mycket att syran blifwer tunn; hwarefter den anrättas, garnerad med förlorade ägg.

N:o 331. Kokad Sparris.

Sparrisen skrapas fri från alla hinnor, sköljes och bindes uti knippor, som läggas uti kokt watten med något salt, att koka, till des sparrisen kännes mjuk; då upptagas knipporna, som upplösas, och sparrisen anrättas på fat, samt ätes antingen med skirt smör, eller sin sås, hwilken finnes uppförd bland såserna (N:o 367).

N:o 332. Schorzonera.

Desa rötter skrapas wäl rena och läggas uti friskt watten, ty annars blifwa de bruna. Då alla äro skrapade, skäras de uti bitar och läggas uti kokt watten att fullkoka, hwarefter de stjelpas på durkslag, att watten aftrinner. Sedan göres en sås af sammanfräst smör och mjöl, som spådes med bouillon tills den blir lagom tjock; då göres den syrlig med några droppar ättika. När såsen kokar, ilägges rötterna, hwarefter de äro färdiga att serveras till hwad kött som helst.

N:o 333. Stufwade Morötter.

Morötter skäras uti fina strimlor eller bitar, hwilka sköljas och läggas uti kokt watten tillika med en bit smör, att koka tills
De

de blifwa mjuka: då stjelpas de på durkslag, och kastrullen sättes på elden med smör och mjöl, som sammanfråses, och spådes med det spadet hwar i morötterna kokat; litet socker och salt, om det behöfves, samt en nåsua hackad persilja, ilägges. Sedan anrättas de på karott till hwad kött som helst, eller på fat ikring kalsbringa.

N:o 334. Brynta Rålrötter.

Rålrötterna skalas, urtagas med rotjern, och läggas uti kokt watten att fullkoka, hwar efter de upptagas och stekas gulbruna uti smör; sedan göres sås af bouillon, litet peppar, salt, socker och några droppar soja, hwaruti rötterna stjelpas och omskafas öfwer elden; derefter kunna de anrättas till hwad kött som helst.

N:o 335. På annat sätt.

Rötterna skalas och skåras som de föregående, men kokas ej i watten, utan läggas i en kastrull med ett stycke smör eller godt köttfett, och ett litet skedblad brun sirap; sättas sedan på sagta eld, att under täppt lock smått koka en god timma, hwarunder de omskafas som oftast, att de ej må fastna wid botten. När rötterna fånnas mjuka, öfwerströs de med en nypa hwetemjöl, och omskafas wäl öfwer elden, samt spådas med några skedblad bouillon; då de dermed wäl uppkokat, kunna de anrättas och ätas till koftadt salt ox eller fårkött.

N:o 336. Stekta Rålrötter eller Kofwor.

Rötterna skalas och skåras uti halfmå-
nar;

nar; sedan lägges smör uti en kastrull: rötterna nedläggas deruti hwarstals, med socker, salt och litet fin peppar mellan hwarje hvarf; kastrullen igensmetas med deg, att ingen imme må komma derifrån; sedan sättes den på sagta eld 3 à 4 timmar. Då rötterna anrättas, hålles allt det klara flötet ifrån, och i det stället dithålles söt grädda, samt omskakas, att såsen blifwer finmig och gul. Anrättas sedan till hwad slags fött som helst.

N:o 337. Rötter till Garnering.

Goda rötter skåras i skifwor, och kokas uti watten wäl mjuka; sedan tagas de upp och läggas på en ren handduk; nu skär man dem i hwad fason man behagar: i trefanter, i stjerner, i halfmånar, eller som blader, m. m., och steker dem gulbruna i smör, samt garnerar dermed hwad slags fött som helst.

N:o 338. Stufwade Roswor.

Roswor, som ej äro swampiga, skåras uti stora tårningar, samt läggas uti uppkokt watten att koka tills de blifwa mjuka, då de stjelpas på durkslag. Godt smör och litet mjöl fråses i kastrullen, hwarefter söt grädda, och litet af det spad som de kokat uti, påslås; en smula salt, litet muskott, och en bit socker ilägges åfwen, att såsen måtte få god smak; sedan läggas rosborna deruti och omskakas, samt anrättas på fat eller karott.

N:o 339. Brynta Roswor.

Roswor urtagas med rostjern, på samma sätt

sått som kålrötter, hwarefter de brynas och stufvas på samma sätt som deſa, och påſa bäſt till ſårkött ſamt koka gåſ.

N:o 340. Potates-Kaka.

Potåter kokas, ſkalas och få falla; ſedan ſtötas de tillſammans med ett godt ſtycke ſmör, att deraſ bliſwer ett mos, ſom uppbländas med ett ſkedblad riſwet bröd, litet ſocker och muſkottblomma, en nypa peppar, ſalt, ett par ſkedblad ſöt grädda ſamt 4 ägg. Sedan formeras maſan på en karott och föres in uti ugnen att gräddas. Då potatoes-kakan har bök ſig, är den ſärdig att anrättas till Roſbiff eller Boeuf à la Mode, m. m.

N:o 341. Rulletter af Riſgryn.

Ett halft ſålpund rensade och ſköljda riſgryn kokas i bouillon tills de böria ſvicka och bliſwa ſom en tjock gröt: då ilägges en fjerdedels mark ſmör och en nypa ſtött ſtark peppar, hwarmed det wäl omröres, lyſtes af elden ſamt upphålles att falla. När maſan fallnat, formeras deraſ rulletter af hönsäggs ſtorlek, ſom rullas i riſwet bröd, doppas i wiſpade ägg och wältras åter i riſwet bröd, hwarefter de några minuter få ligga att torſa; derefter kokas de i ſkirt ſmör, tills de bliſwa gulbruna; ſedan ſerveras de till hwad ſlags kött ſom helſt.

N:o 342. Cardonger.

Cardonger rensas och ſkåras uti lagom
stora

stora stycken, kokas uti watten, och alla grofwa trådar borttagas då de äro fullkokade. Sås dertill göres af smör och mjöl, som sammanfråses; god bouillon samt något franskt ärtika hålles deruti, hwarmed den uppkokar. Nu silas watten från Cardongerne, hwilka läggas uti såsen att smält koka; god murg lägges deri uti stora bitar; och när de skola anrättas, skummas allt flottet wäl bort.

N:o 343. Jord-Ärtstocker.

Deßa skrapas mycket wäl och läggas uti kallt watten, att de ej blifwa bruna; sedan sköljas de och kokas uti watten till deß de blifwa mjuka, då watten silas ifrån dem. Smör och mjöl fråses, och god bouillon påspådes, att såsen blifwer finmig; några droppar soja samt ärtika hålles deruti, att den blifwer gulbrun och något syrlig, hwarefter jord-ärtstockorne läggas deruti samt omskakas. Deße kunna sedan anrättas på karott eller fat, till metwurst, skinka eller salt kött.

Jord-ärtstocker kunna äfwen stufwas med mjölk, likasom Blomkål. (Se N:o 320).

N:o 344. Kronärtstocks-Bottnar.

Deßa böra kokas uti watten till deß bladerne löfna; då rensas alla blader och skägg bort, att bottnarne blifwa rena; sedan göres en sås af färskt smör och mjöl, som sammanfråses; kokt watten slås derupå, att såsen blifwer finmig; några droppar citronsast frammas deruti, att den blifwer litet syrlig. Då den kokar, wispas en eller

eller par ägg-gulor med några droppar watten, hwilket slås till såsen; bottenarne läggas deruti, omkastas och afstyckas. De kunna anrättas som mellanrätt.

N:o 345. Kålrabbi.

Rötterna skalas och skäras i halft fingers långa strimlor, hwilka kokas i lindrigt saltadt watten tills de blifwa wäl mjuka; då slås de på durkslag, att wattenet får af rinna, och ett stycke godt smör lägges i kastrullen att fräsa med en nåfwa hwetemjöl. Sedan slås dertill så mycket oskummad mjölk, att, när såsen kokar, den blir som en något tjock wålling. Nu ilägges socker och muskottblomma efter smak, äfvensom den förwållda kålrabbin; alltsammans omkastas wäl, och kan sedan anrättas till hwar slags kött som helst.

N:o 346. Silad på Grönt.

Härtill tagas fina bondbönor, turkiska bönor, spritärter, morötter, skurna uti små tårningar, liksåledes silleri och jordärtskockor. När allt detta är kokt, fräses ett stycke färskt smör i en kastrull med litet mjöl; deruppå slås det spad, som det gröna kokat uti, tillika med litet bouillon, samt socker och muskott, efter smak. När detta kokar, wispas 3 ägg-gulor med 2:ne skedblad söt grädda, och hålles uti såsen: nu lägges allt det gröna deruti och omkastas, samt är sedan färdigt att anrättas på fat med följande Bröds-Kriton; och ätes som mellanrätt.

Att formera Bröd-Kriton: Mjukt hvetrebröd skäres i hward fason man behagar, och läggas skifworna i friskt kokande flotur, hwari de så koka till deß de blifwa gulaktiga, då de upptagas och läggas på grått papper. Det fat, hwarpå Kriton skall sättas, wärmes wål; emedlertid sammanblandas en ägghwita med ett skedblad hwetemjöl till en lös deg, hwaruti ena kanten af bröds kifwan doppas och straxt fasttryckes wid kanten af fatet; hwarefter fortfarande på samma sätt med de öfriga skifworna, till deß hela kanten af fatet är fullsatt. Sedan lägges i öppningen eller midtuti fatet hward slags mat som helst, hwartill brynna bröds kifwor kunna begagnas.

N:o 347. Brynt Persilja.

Man neddoppar en knippa färsk persilja hastigt i kokande smör eller flotur. Dermed garneras flera slags stekt fisk.

N:o 348. Bakad Persilja.

Ett qwarter söt mjölk wispas tillsammans med 2 ägg och en nåsma hwetemjöl: i denna smet doppas Persilje-qwistar, derefter läggas de i kokande skitt smör eller flotur, att blifwa gulbruna, hwarefter de upptagas, och kunna nyttjas i stället för bröd-kriton att garnera med.

Såser.

N:o 349. Brun Jus till Røgbiff.

Den klara jus, eller saften, som under stekningen runnit af røgbiffen, göres fri från flott, afbrännes med litet smör och mjöl, samt gifwes färg af några droppar soja, hwarefter något af såsen hålles öfwer steken, och den öfriga gifwes i såsskål dertill.

N:o 350. Grön Sås till färst Orbringa.

Smör och mjöl sammanfråses, hwarpå god bouillon hålles, att såsen blir lagom tjock; sedan hackas språ fin, hwilken, tillika med i strimlor skurna oliver, får koka i såsen; derefter ilägges 2 à 3 hårdkokta, hackade ägggultor; hwarefter såsen är färdig.

N:o 351. Brun sötsur Sås.

Ett skedblad smör och en half näfve hvetemjöl sammanfråses, samt spådes med kokt watten, hwarmed såsen under jemn wisponing får uppkoka, då den bör wara något simmig. Derefter ilägges ett par skedblad wäl tvättade korinter, samt brun sirap och ättika, att såsen deraf får en sötsur smak. När korinterna kännas kokta, är såsen färdig.

N:o 352. Brun Capris-Sås.

Smör och mjöl får fråsa, god bouillon hålles derpå, att såsen blifwer lagom simmig; några droppar soja och hackad capris iläggas. Då såsen dermed kokar, är den färdig att anrättas.

N:o 353. Brun Röl-Sås.

Rödlöf hackas mycket fin och lägges ut i en kastrull att koka, med ett stycke smör, stort som ett gåsägge. Då den är väl mjuk, lägges ett struket matskedblad mjöl deri, och god bouillon hålles derpå. Då såsen dermed kokar, ilägges en nypa starkpeppar, litet soja, och ett matskedblad winättika. Denna sås passar bäst till Swin-quarré (N:o 178).

N:o 354. Brun Sås med Oliver.

Brun sås med oliver göres på samma sätt som brun caprisås (N:o 352).

N:o 355. Ljus Sås till Kalf-Lår.

Smör och mjöl sammanfråses, jus som blifwer af kalfslåret, hålles dertill, äfvensom litet söt grädda, några droppar soja, och salt, om det behöfves. När såsen dermed uppkokat, anrättas den i såsskål.

N:o 356. Kräft-Sås till Kalf.

Ett stycke smör sättes på elden med litet hvetemjöl att fräsa, hwaruppå kalfbouillon och något söt grädda slås, samt så mycket kräft-smör, att såsen blifwer ljusröd. Då den dermed kokar, ilägges sönderskuret hummerkött, eller skalade kräftstjertar, och salt efter smak. Af denna sås hålles något öfwer det kokta kalfköttet, och resten gifwes i såsskål dertill.

N:o 357. Gul Sås till Kalf.

Godt smör och mjöl sammanfråses, och
god

god bouillon hålles derpå tills såsen blifwer lagom simmig; då gifwes den syrlig smak af några droppar ättika eller citronsast; den som behagar, kan äfwen ilägga litet socker. Då såsen friskt kokar, tages några skedblad sot grädda samt 2:ne ägg-gulor, och vispas deri, hwarefter den ej mer får koka.

N:o 358. Gul Capris-Sås.

Gul caprissås göres lika som den föregående, men när såsen kokar, ilägges litet hackad capris.

N:o 359. Sås af Schampinjoner.

Smör och mjöl sammanfråses, samt spådes med fiskspad och kokt watten. Om fisken, hwartill såsen skall nyttjas, är kokt, iwispas ett par ägg-gulor; och hwhita schampinjoner, som finnas i flaskor, samt några droppar af deras ättika ilägges. Men om fisken är stekt i ugn, uteslutas ägg-gulorna, och i deras ställe ihålles den jus eller saft, som blifwit under fisken, samt litet soja, att såsen blir gulbrun. När den dermed kokar, iläggas schampinjoner, att såsen får god smak; sedan anrättas den i såsskål.

N:o 360. Brun Sås af Schampinjoner.

Smör och mjöl får fråsa, god bouillon hålles derpå, att såsen blifwer simmig, samt göres något syrlig af några droppar ättika; nu läggas goda schampinjoner deri, eller ock schampinjons-pulswer (se Bihanget, N:o 564). Denna sås passar bäst till kött.

N:o

N:o 361. Anjovis-Sås.

Godt smör och mjöl får fräsa, fiskspad hålles derpå, ett skedblad anjovislake eller några anjovisar iläggas, att såsen blir lagom salt; då den dermed något kokat, borttaas anjovis-benen och såsen afredes med ett skedblad grädda, sammanvispad med en ägg-gula; litet socker kan äfwen iläggas, om man behagar.

N:o 362. Rörd Smör-Sås.

Till ungefär ett qwarter sås lägges en half mark godt smör, samt ett struket skedblad hvetemjöl i en kastrull, som sättes på elden och omröres flitigt tills det fräser. Då sådets derpå med fiskspad eller kokt watten, tills såsen blifwer lagom tjock; med wisping fortsares under allt det såsen kokar, att den blifwer fraggig. Denna sås nyttjas till flere slags fisk.

N:o 363. Smör-Sås med Pepparrot.

Såsen göres som den föregående; men när den skall anrättas, iläggas riswen pepparrot, och kan den då ätas till kokt gädda och braxen. — Till kokt gädda kan äfwen nyttjas skirrt smör och riswen pepparrot.

N:o 364. Ostlake-Sås.

Godt färskt smör, af ett äggs storlek, lägges uti en kastrull att fräsa med litet mjöl; söt grädda slås deruti, att såsen blifwer tunn, och wispas sedan tills den kokar: då iläggas socker och litet canel efter smak. När den åter kokar, wispas deruti 4 ägg-gulor, samman

man wispade med ett par matskedblad söt gräd,
 då, hwaresten såsen lyftes af elden, och är färdig
 att serveras till Ostkaka och Kalkost.

N:o 365. Citron: Sås till Rusin-Budding.

Till ett qwarter sammanblandadt socker,
 watten och litet citronsaft, att det blir mera
 sött än surt, läggas 6 ägg-gulor: detta blandas
 och sättes på elden att under beständig
 wispning uppkoka; hwaresten såsen är färdig,
 och hålles deraf några skedblad öfwer buddin-
 gen, och resten i såsskål.

N:o 366. Sås till Blom-Budding.

Godt smör och mjöl får fräsa, att rå-
 heten går af mjölet; koft watten hålles der-
 på, att såsen blir lagom simmig. Då den
 kokar, ilägges socker och så mycket rhenskt win,
 att såsen blifwer någorlunda stark deraf; och
 då den hastigt uppkokar för andra gången,
 så iwispas 4 ägg-gulor, förut wispade med
 ett par matskedblad grädda; hwaresten såsen
 genast lyftes af elden, och är färdig; litet
 deraf slås på buddingen, och resten gifwes i
 såsskål dertill.

N:o 367. Sparris: Sås.

Ett stycke färskt smör får fräsa med mjöl;
 sedan slås koft watten deruti, att såsen blif-
 wer simmig; litet citronsaft frammas deruti, att
 den blifwer syrlig, men ej för sur, ty då blif-
 wer den obehaglig. 3 brist af citroner fun-
 na några droppar krusbärssaft (se Bihanget,
 N:o 586) nyttjas dertill.

N:o

N:o 368. Kronärtsocks-Sås.

Tag ett stycke färskt smör, och låt det fräsa med litet hvetemjöl; sedan hålles koft watten deruppå, att såsen blifwer lagom summig; litet citronsast hålles deruti, att såsen blifwer litet syrlig. Sedan wispas 2:ne ägg-gulor med ett matskedblad grädda, och då såsen kokar, wispas ägg-gulorne deruti, hwarefter såsen lyftes från elden, och är färdig att slås öfwer Kronärtsocks-bottnarne.

N:o 369. Marjonad-Sås.

Litet godt smör får fräsa med hvetemjöl; derpå spådes med god bouillon, men ej för mycket, ty såsen bör wara bra summig. Då den kokar, wispas 3 à 4 ägg-gulor deri, hwarefter kastrullen lyftes af elden, och såsen får kallna. Då den är kall, hålles deruti god matolja, fransk eller kryddättika, fransk senap och fin hackad dragon: alltsammans efter smak; derefter wispas och silas såsen, att den blifwer fin och slät; hwarefter den nyttjas att doppa flere slags kött uti, såsom kalf, höns, kycklingar; äfwen som gädda, färsk lax och gös med mera, hwaraf man vill göra marjonad. (Se N:ri 182, 210, 236, 237, 256, m. fl.)

N:o 370. Kall Summer-Sås.

Såsen göres af allt det feta som sitter i skalen tillika med råmmen, hwilket wäl söndergundes med en trädsked, samt utspådes med fin matolja och winättika till en lagom wällings tjocklek, hwarefter såsen silas genom hårsil; sedan ilägges fint stött starkpeppar, fransk senap, och socker efter smak.

N:o

N:o 371. Röd Kräft, eller Hummer-Sås.

Kräft, eller hummerkål halfstödas i en stenmortel eller hackas i en hackho; derefter ilägges ett godt stycke smör, hwarmed de fullstödas. Sedan sättas de på elden, att under jemn omröring fräsa några minuter. Rost watten påspådes, hwarmed det får koka en half timma. Det röda smöret affskummas och silas genom hårsigt, i den kastrullen, der såsen skall lagas, hwarest det fräses med litet mjöl, och spådes med får, eller kall bouillon. Nu lägges deri litet socker och stort muskottblomma, citronsast eller franskt win, att såsen får något sötsur smak. Sedan ilägges sönderskuret hummerkött eller hela kräftstjertar, hwarefter den anrättas i såskålen. Den na sås kan äfwen nyttjas till fiskbudding; men i stället för bouillon, spådes den då med fiskspad.

N:o 372. Senap-Sås.

Ett stycke godt smör fräses med litet hwetemjöl, samt spådes med fiskspad, att såsen blifwer lagom simmig. Emedlertid blötes torr malen senap i litet kallt watten, och slås så mycket i såsen, att den får lagom smak deraf; sedan ilägges en bit socker, hwarefter den är färdig att anrätta.

N:o 373. Gul Win-Sås.

En bit färskt smör, af ett halft hönsäggs storlek, fräses tillsammans med litet hwetemjöl, hwarpå slås rost watten och franskt win, samt ilägges så mycket socker, att såsen

sen blifwer mera winstark än söt. Då den dermed kokar, iwisps 3 à 4 ägg-gulor, hwar-
 efter den genast lyftes af elden, och är färdig
 att anrättas; samt nyttjas till bröd-budding,
 ruſin- och mærg-budding.

Arack-Sås göres på samma sätt; men
 tages arack i stället för franskt win.

N:o 374. Kall Bår-Sås.

Ett qwarter watten sättes på elden i en
 kastrull, hwari skalet af en half citron, en bit
 canel och ett stycke socker lägges; när detta
 litet kokat, blötes potatesmjöl i ett par sked-
 blad watten, hwaraf iplås så mycket, att såsen
 blifwer såsom en wålling; då upphålles den i
 en spillkum, hwarwid canelen och citronskalet
 borttagas, och såsen blandas med förebårs-
 eller hallon-saft, att den blifwer lagom simmig
 och röd till färgen; äfwen iläggas några sked-
 blad syltade bår; sedan är den färdig att an-
 rättas i sin tillårnade såsskål.

Kakor, Tårter och Bafelser.

N:o 375. Ost-Kaka.

Alstonen innan man skall göra ostkaka,
 lägges ett wanligt ostlöpe i ett halft qwar-
 ter watten. Dagen derpå, eller då kakan
 skall göras, slås 3 stop nyfilad mjölk i en
 kastrull och sättes på elden att hummas; e-
 meds

medlertid vispas 5 ägg-gulor och 3 hwitor samt 3 skedblad godt hwetmjöl tillsammans med löpewattnet, hwilket nedröres i den ljunma mjölken uti kastrullen, som då bör wara instad af elden; lock pålågges, hwarefter mjölken får stå och ysta. När osten släpper kanterna, aföses ungefär hälften af wafelan, hwarefter kastrullen med osten och den öfriga wafelan insättes i en wäl het ugn att koka en timma. Derefter uttages den, och osten lägges, fri från wafela, skiftals i den form kakan skall gräddas; sedan nedstrickes deri 5 lod socker, hugget i bitar, och kakan öfweröses med ett halft qwarter tjock söt grädde, hwarefter den insättes i lagom warm ugn, hwarest den tål att stå i 2 timmar, men uttages hwar halstimma och öfweröses med ett halft qwarter söt grädde hwarje gång, så att ett halft stop grädde åtgår under gräddningen. När kakan anrättas, sättes serwet omkring formen, och kan serveras antingen som mellan- eller esterrätt. Seå dertill finnes beskrifwen bland Såser (N:o 364).

N:o 376. Kalf-Ost.

Gräddan skummas af 2 à 3 kannor råmjölk, och dertill slås så mycket af råmjölken, att det utgör ett stop; deri lägges ett fjerdedels skålpund stött socker, ett theskedblad stött canel, 3 à 4 stötta kardemummor, samt spådes med ett stop söt mjölk, mer eller mindre, allt som råmjölken är stark till, hwilket bäst ses, om man försöker med litet i en panna, som sättes på swag eld, att stadna:

stadna: om den då är för hård, ihålles mera mjölk, men om den är för lös, så wispas ett par ägg och slås deri. Sedan hålles blandningen i en form, som sättes i swag ugnswärme, eller ock uti kokande watten att koka, tills den är väl stadnad, samt anrättas då med serveret omkring formen, och ätes med Ost- & Kaka-sås (N:o 364).

N:o 377. Söt Gräddkaka.

Ett halft stop tjock söt grädda wispas till hårdt skumm, hwari lägges risna skalet af en citron samt 3 à 4 skedblad försigtadt socker; 6 ägg-gulor, sammanwispade med ett halft qwarter godt hwetemjöl, röres deri; sedan wispas äggghwitorna till hårdt skumm och nedröres sist i smeten, hwilken slås på ett djupt fat, öfwerströs med försigtadt socker, och insättes uti ugnen, att i swag värme höja sig och blifwa ljusgul; hwarester den anrättas varm på sitt fat.

N:o 378. Sur Gräddkaka.

Ett halft stop tjock sur grädda wispas tillsammans med ett par skedblad fint stött socker till hårdt skumm, hwari röras 6 ägg-gulor, risna skalet af en citron, en jungfru stött socker och ett halft qwarter godt hwetemjöl. Sedan wispas äggghwitorna till hårdt skumm, och röras, hwarester smeten genast hålles på ett tenn-, koppars eller samre postlinsfat att i swag ugnswärme gräddas, och anrättas sedan varm med serveret omkring fatet.

N:o 379. Glaserade Pannkakor.

Pannkakssmet sammanvispas af 6 ägg-gulor och 3 hvitor, ett qvarter mjölk, lika mycket grädda, ett halft qvarter skitt smör, och liter hvetemjöl, hvaraf gräddas tunna pannkakor. Emedlertid göres en sås af smör och mjöl, som sammanfråses, hvarpå söt mjölk eller grädda hålles, att såsen blifwer lagom simmig; då ilägges socker efter smak, och ett theskedblad stört canel, hwarefter såsen afredes med 2 à 3 ägg-gulor. Så fort pannkakorna blifwa gräddade, lägges den ena efter den andra på anrättningsfatet, med ett par skedblad af denna sås, utbredd emellan hvarje, tills alla pannkakorna äro upplagda, hwarefter de tjockt öfverströs med florsigtadt socker. Nu har man tillreds en eld- eller couleur-skyffel, som är wäl glöddhet, hwilken föres öfwer pannkakorna, tills sockret af hetan smälter och blifwer som caramell; hwarefter de serveras, och resten af såsen gifwes i såsfsål dertill.

N:o 380. Pannkaks-Kaka.

Man gör lös pannkakssmet af ett qvarter grädda, (om den är litet sur, skadar det icke), ett qvarter mjölk, 3 hela ägg, 3 gulor, en full näsfa hvetemjöl och ett halft qvarter skitt smör. Deras gräddas pannkakor på en sida, och på den andra lägges hwad sylt man behagar, hwarefter de hoprullas och läggas i ett djupt fat, förs och tvärs öfwer hwarandra: dermed fortfares tills smeten är slut. Då vispas ett qvarter

ter söt grädda, 4 ägg-gulor och ett par skedblad stött socker tillsammans och slås öfver pannkakorna i fatet, hwarefter det insättes i swag ugnswärme, att kakan stadnar och litet höjer sig. Den anrättas sedan warm.

N:o 381. Pankång med Sylt.

Smeten wispas som till de föregående pannkakorna, men de ska gräddas på båda sidor: då den första är stjelpst på fatet, breddes sylt derpå, och således fortfares med pannkakor och sylt tills smeten är slut. Sista hwarfvet bör wara pannkaka, hwarpå ströds tjockt med florsigtadt socker, som glaseras med en glödgad så kallad couleurskyffel, att det blir som caramell, hwarefter pankången serveras warm.

N:o 382. Risgryns-Kaka.

Ett och ett halft qwarter wäl tvättade risgryn förwällas uti mjölk tills de blifwa wäl kofta; då ilägges ett stycke färskt smör, ett par nås war tvättade korinter, litet riswet citronskal, samt socker efter smak. När gryn en är falla, wispas 8 ägg och slås deruti. Nu smörjes en form med smör och beströds med riswet bröd, smeten hålles deruti, och föres i lagom warm ugn att gräddas, hwarefter den utstjelpes, öfwerströds med fint socker och gifwes så på bordet.

N:o 383. Dansk Kaka.

Ätta å tio ägg wägas, och dertill tages florsigtadt socker af samma wigt, lifa mycket hwete.

hvetemjöl, och lika mycket smör, hwilket skires. Emedlertid läggas alla ägg-gulorna i ett stort fat, tillika med det sigtade sockret, och arbetas wäl åt en led, att massan blir smidig; det skirda smöret hålles deri, sedan mesta hettan är afgången, och derefter röres mjölet. Ägg-hwitorna wispas till hårdt skumm samt röres sist deruti. En låg form smörjes med skiradt smör och beströs med hvetemjöl: blandningen hålles deruti och gräddas uti swag ugnswärme, hwarefter kakan utstjelpes och glaseras med äggghwita och socker, som är arbetadt till det blifwit tjockt; sist öfwerströs den med couleurt strösocker, samt sättes åter i ugnen att glasyren får torka, men ej blifwa brun; hwarefter kakan är färdig.

N:o 384. Honings-Kaka.

Ett qwarter honing eller, i brist deraf, sockersirap, uppkokas och fallnar; sedan wispas 10 ägg-gulor och 5 äggghwitor wäl tillsammans och hålles tillika med 5 lod socker till honingen, hwarefter med wispningen fortfares en half timma; derefter ilägges ett rågad the-skedblad stort canel, en nypa ingefära samt 6 droppar cedro-efens. Emedlertid smörjes en form (helst af koppar) med smör och beströs med hvetemjöl. När ugnen är lagom warm till kakens insättning (det will säga, att, då en nypa mjöl infastas, det ej tager eld utan blir endast brunt), då röres 24 lod godt hvetemjöl i blandningen, och sist de 5 öfwerblefne äggghwitorne, wispade till hårdt skumm, hwarefter den genast hålles i formen och

och insättes i ugnen, der den bör stå en hel timma; derefter uttages den, och när mesta hettan är afgången, uppsjelas den på fat och öfverströs med sigtadt socker.

N:o 385. Äppel-Kaka.

Äpplena skalas och skäras midt i tv, Fårn-
husen urtagas, och äpplena läggas hvarstals
med tillräckligt socker och litet franskt win uti
en kastrull, som sättes på sagta eld att koka
lyft, med swag eld öfver, att de ej må
brännas. Emedlertid stöts hwete, eller krydd-
skorpor och brynas gulbruna i smör. Sedan
äpplena, äfvensom det brynta brödet, fått
fallna, arbetas något af det sednare tillsam-
mans med godt smör (hwarutur allt salt är
wål tvättadt), att deraf blir en smidig deg,
hwarmed en form eller kastrull tjockt smörjes,
och deri lägges ett hvarf af de koka äpp-
lena, ett hvarf äppelmarmelad eller annan
sylt, och ett hvarf af det brynta brödet; på
detta sätt fortfares tills slut. Öfwanpå i
formen strös litet af brödet, och några små
smörbitar läggas här och der, hwarefter den
sättes i något warmt ugn, att gräddas. Då
kakan är färdig att anrättas, stjelpes den på
anrättningsfatet; men formen bör ej straxt
aflyftas, utan ligga litet till des kakan fått
sätta sig: då astages formen, och allt flart
smör öses bort; hwarefter kakan är färdig
att serveras.

N:o 386. Äppel-Kaka med Smördeg.

Äpplena till denna kaka tillredas på sam-
ma

ma sätt som till den föregående, men i stället för brynt bröd, infnådat med smör, tages smördeg (N:o 5) och slås i formen, hvaruti den i förra kakan nämnda blandning ilägges, och degen wikes wäl öfwer, samt föres i lagom warm ugn att gräddas; derefter stjelpes den på anrättningsfatet.

N:o 387. Äppel-Kaka med Äggghwitor.

Tjugu à tjugofem stora äpplen stekas i ugnen och riswas då de äro wäl kalla; sedan wispas 30 äggghwitor tillika med en bit vanille till hårdt skumm; derefter borttages vanillen, och till äggghwitorna lägges ett skålpund flor-sigtadt socker, äfwen som de risna äpplena, hwilket alltsammans röres och hålles i form eller på fat, att i ugnen gräddas i swag värme.

N:o 388. Äppel-Echalott.

En form eller kastrull smörjes med skirrt smör; sedan skäres hwetebröd i tunna skifwor, hwilka doppas i skirrt smör, och dermed besättes botten och bräddar på formen, och sättes att kalla. Emedlertid skalas goda äpplen och kokas med några skedblad franskt win, tillräckligt socker och litet watten, på swag eld med täppt lock, att när de äro mjuka, allsåsen är infukt. När äpplena äro kalla, nedläggas de med sylt hwarstals i den med bröd klädda formen; men sista hwarfwet bör wara äpplen, som betäckas med brödsfifwor, hwar efter formen insättes i ej för het ugn att gräddas. När Echallotten är gulbrun, urtages den och får stå $\frac{1}{2}$ timma att stadna sig, stjelpes

sedan på sitt tillämnade fat; formen blifwer liggande en stund deröfwer; derefter borttages den, och Echallotten öfversigtas med socker. Nu har man tillreds en wäl glödgad skuffel, hwilken föres deröfwer, att Echallotten blifwer glaserad öfwer allt; hwarefter den är färdig.

N:o 389. Stäcka glaserade Äpplen.

Härtill tages helst lökäpplen, eller ock en sort, kallad Pipping, emedan dese under kokningen ej gå så lätt sönder som andra äpplen. Blommorne borttagas, men stjälkarne blifwa qwasittande, hwarefter äpplena piggas och nedläggas i en kastrull med socker och litet watten att smått koka tills de blifwa mjuka; då uppläggas de på hårsigt, att såsen får wäl afrinna. Emedlertid kokas ett stycke socker, tills det håller caramellsprof (se Carameller, N:o 473), hwari det ena äpplet efter det andra doppas och lägges på en med matolja smord och sedan astorkad stenskifwa, tills caramellssockret stelnar; hwarefter de genast anrättas, emedan de ej länge tåla ligga förrän caramellssockret smälter.

N:o 390. Bryneller.

Dessa kokas med litet watten och socker tills såsen blir simmig; anrättas sedan falla, garnerade med till skumm wispad grädda. Detta är en fin, men dyrastonrätt.

N:o 391. Glaserad Bisquit-Kaka.

Hertill tagas 12 ägg, hwaras hwitorna wispas till så hårdt skumm, att det kan skåras med knif; då iröras gulorna, men blott
2 och

2 och 2 i sender, sedan 12 lod florsigtadt socker, och sist 12 lod godt hvetemjöl, hwarest smeten hålles i en smord form och sättes i ugnen att wid swag wärme gräddas. När nu kakan har höjt sig, och sedan något lagt ned sig, tages den ur ugnen, uppstjelpes och sättes att kallna; derefter öfwerstrykes den först med något slags sylt som ej är såsig, och sedan med hwit glasur, som göres af 3 äggwhitor, wispade till hårdt skumm: deri lägges så mycket fint sigtadt socker, att det blifwer tjockt som gröt, samt arbetas med en trådsked tills det blifwer smidigt. När denna glasur är påstruken, kan derpå garneras med skuren suckar, pomeransskal, syltade försbår m. m., eller också öfwerströs med couleurt strösocker; sedan insättes kakan i ugnen i ganska swag wärme, att glasuren får torka.

N:o 392. Spanst eller Smördeggs-Tårta.

Smördeg göres lika som till smörbakelse (se N:o 5): deraf skäres 6 à 7 kakor, efter bottenens storlek på fatet, hwarpå tårtan skall ligga. Dessa kakor piagas med en knifsudd och läggas på plåtar, samt gräddas i någorlunda warm ugn; derefter lägges en af dessa kakor på anrättningsfatet, hwarpå bredes god med socker koft äpplemos; derpå lägges en smördeggskaka, hwarpå syltade hallon breddas; så åter en kaka, hwarpå syltade försbår breddas; på detta sätt forisfäres tills alla kakorna äro upplagda. Då öfwerstrykes tårtan med hwit glasur, gjord af sammanarbetad äggwhita och florsigtadt socker, samt beströs med cou-

leurt strösocker, hwarefter den insättes i swag ugn att torfa. Den kan äfwen, i stället för glasur, öfwerstrykas med hårdt gräddskumm, och garneras med syltade hallon eller försbår, samt öfwerströs med couleurt strösocker.

N:o 393. Mandel-Tårta.

Ett skålpund sötmandel, hwaribland några få bittermandlar böra wara, skollas och riswas fina i mortel. Sedan arbetas 16 äggguler, 2 hwitor och 1 skålpund florsigtadt socker, med en trädspade åt en led till dess det börjar höja sig; då tillägges den risna mandeln, och när den är nedrörd, ilägges 8 lod hwetehjöl att under jemn röring inarbetas: emedlertid böra de öfriga äggghwitorna wara wispade till hårdt skumm, hwilket sist iröres. Derester öses hela den tillagade massan i en med tvåttadt smör smord form, samt insättes genast i ugnen, att i ganska swag värme gräddas; ett smordt papper lägges öfwer tårtan, som tål att stå en timma i ugnen, eller tills den har höjt sig: då tages den ut och stjelpes ur formen. Om tårtan skall wara grann, glasseras den på följande sätt: 3 à 4 äggghwitor wispas till hårdt skumm, deri arbetas 8 à 10 lod florsigtadt socker, och dermed öfwerstrykes hela tårtan, och beströs sedan med couleurt strösocker; den kan äfwen garneras i hwad fasoner man behagar, med syltade skurna pome-ransskal, försbår och mera dylikt. Sedan insättes den en stund i ugnen, att glasuren får torfa; hwarefter tårtan warsamt lägges på sitt tillårnade fat.

N:o 394. Bröd-Tårta.

Sexton ägg-gulor och två hwitor, tillika med ett skålpund socker, röres åt en led tills det börjar höja sig: då tillägges ett skålpund skollad och stött mandel, 12 lod torkad, fint stött och sigtad limpa eller annat skrädt rågbröd, samt litet stött canel och ganska litet stötta nejlifor; sist iröras ägghwitorna, wispade till hårdt skum, hwarefter massan hålles i en smord form och sättes i swag ugnswärme att gräddas.

N:o 395. Mareng-Tårta.

Äf $\frac{1}{2}$ mark twättadt smör, $\frac{1}{2}$ mark riswet socker och $\frac{1}{2}$ mark skollad och med några droppar watten riswen mandel, hwaribland några bittermandlar och $\frac{3}{4}$ mark fint hwetemjöl, göres en deg, som utkastas, och deraf skäres en rund eller aflång botten, på hwilkens kant lägges utaf samma deg en fingers tjock rulle, som bestrykes med ägg-gula, hwarefter den insättes på en plåt i swag ugnswärme, att gräddas; när den är gräddad och kallnad, sättes den på ett bräde och fylles med syltade hallon eller annat sylt som ej har tunn sås, och deruppå lägges tätt med små bollar, tagna med en sked af marengmassa (se Marenger, N:o 439); nu insättes tårtan å nyo i något starkare ugnswärme, att marengerna må hastigt blifwa gula, hwarefter tårtan är färdig att anrättas.

N:o 396. Portugiser-Tårta.

Tjugu stycken ägg-gulor och 1 skålpund stött och sigtadt socker röres åt en led en god halstimma; emedlertid fires $\frac{1}{2}$ skålpund godt smör,

smör, som hålles till den rörda äggmassan. När det är väl blandadt, röres ett skålpund fint hvetemjöl och litet risvet citronskal, och sist röres ägghvitorna, som med stålvisp böra vara vispade till hårdt skumm; sedan hålles massan i en smord form, och gräddas i swag ugnswärme med smordt papper öfver.

N:o 397. Krans-Tårta.

Utaf oblat skäres en krans efter fatbotrens storlek; sedan skäras 8, 10 à 12 kransar, den ena något mindre än den andra, så att den sista blott blifwer såsom en thekopp i omfrets: nu vispas 8 ägghvitor med stålvisp till hårdt skumm, hwari röres $\frac{3}{4}$ skålpund florfigtadt socker, $\frac{1}{2}$ skålpund skollad och fint skuren sötmandel, litet hackade syltade pomerans och citronskal, samt litet stött canel: när detta är väl inblandadt i massan, läggas oblatkransarna på rent papper, och på oblatsen lägges till ett fingers tjocklek af nämde mareng-massa, och öfversigtas med socker, hwarefter de insättas i någorlunda varm ugn att hastigt blifwa gula, hwarefter de uttagas och uppläggas på sitt fat, den största underst och de öfriga allt som de äro stora till, så att den minsta kommer öfwerst, och det hela formerar en pyramidformig tårta.

N:o 398. Puder-Tårta.

Tjugu ägg-gulor röras åt en led en timma, tillsammans med 3 lod skalade och fint stöta bittermandlar; hwarefter ett halft skålpund risvet och sigtadt socker, 6 lod puder, som

som förut något fått torfa, och sist 10 ägg-
hvitör, wispade till hårdt skumm, sagta iröres.
Nu har man tillreds en med Tirdt smör smord
och med mjöl beströdd form: deri slås den till-
blandade smeten och insättes i swag ugnswär-
me att gräddas.

N:o 399. Gateau de Magdalene.

Till en kaka för 15 personer tagas 12
ägg: dessa wägas, och dertill tages lika mycket
florsigtadt socker som äggen wäga, lika mycket
hvetemjöl, och lika mycket godt smör, hwilket
skires; emedlertid sönderslås äggen, gulorna
läggas till sockret och arbetas tills det tjocknar;
då röres mjölet deruti, sedan det skirda smöret,
och sist äggghwitorna, hwilka då böra wara
med en stålwisp wispade till hårdt skumm.
Haf nu tillreds en smord form, beströdd med
hvetemjöl: blandningen hålles deruti och sättes
i lagom warm ugn att gräddas; ugnen pro-
beras med en nypa hvetemjöl, som infästas
deri: om mjölet, då det legat ett par minuter
i ugnen, endast är gulbrunt, så är ugnen la-
gom warm. När kakan har wäl höjt sig, ut-
tages den, uppstjelpes och får kallna. Sedan
glaseras den med hwit glasur (N:o 393), öf-
werströs med couleurt strösocker och sättes i helt
swag ugnswärme, att glasuren får torfa; hwar-
efter den kan anrättas. Denna blandning kan
äfwen hållas i små formar, då deraf blifwer
bakelse, som glaseras på samma sätt.

N:o 400. Granskt Tårta med Sylt.

Härtill tagas 12 ägg gulor, 4 hela ägg
och

och 16 lod florsigtadt socker, som arbetas tills det synes blifwa hwitagtigt; då hålles en jungfru skirdt smör och 8 droppar cedro:efens deruti; sedan inarbetas så mycket godt hwetemiöl, att det låter kasta sig så tjockt som en dubbel slant, och deraf skäras 9 à 10 kakor, runda eller aflånga, alltsom man will hafwa tårten. Dessa sättas på plåtar, smorda med smör, och piggas med en nål, att de ej blifwa blåfiga, samt gräddas sedan i lagom warm ugn, att de blifwa gulagtiga; hwarefter de uttagas och läggas på sitt tillårnade fat med olika sylt mellan hwarje kaka. Därefter öfverspinnes tårten med socker, hwilket sker på följande sätt: Man doppar socker i watten och kofar det tills det börjar tråda sig; då doppas fingret eller en sticka i kallt watten, sedan i det kofande sockret, åter genast i kallt watten igen: fäster sockret sig då ifring fingret och blir så som glas, så är det sårdigt att lyftas från elden; men i annat fall, låter man det koka tills det håller detta prof; men med mycken försigtighet, ty det brännes ganska lätt. När det är lyftadt af elden, doppas en styf wisp deruti, hwarmed man slänger och sweper öfwer samt omkring tårten så långa trådar man kan; hwarefter den är sårdig. — Af resten socker, som ej låter spinna sig, kan göras carameller, och om sedan skulle wara något qwar, så brynes det till soja.

N:o 401. Glaserade Wäder-Munkar.

Ett halft stop mjölk, 3 jungfrur skirdt smör, 4 lod socker och en bit citronskal, sättes

tes på elden. När det kokar, wispas så mycket godt hwetemjöl, att deraf blifwer en hård gröt, hwilken arbetas öfwer elden med en stek tills den lofnar från botten och bräddar; då lyftes den af elden och får falla. Derefter inarbetas 9 ägg-gulor, men blott en i sänder; sedan mjölas en ren plåt, och af smeten formas som små äpplen, hwilka läggas i god ordning på plåten. Nu smörjas de med wisgade ägg och beströs med hackad mandel, hwar efter de genast insättas i lagom warm ugn att gräddas; när de äro gräddade, tagas de nått af plåten med en knif. Då har man tillreds socker, kokadt tills det håller caramellsprof, (N:o 473): munkarne sättas på smala trädpinnar och doppas deruti; när glasuren derpå är kall, borttagas pinnarne, och wådermunkarna uppläggas på sitt tillårnade fat.

N:o 402. Wåder-Munkar, koka i Smör.

Åf ett halft stop söt mjölk, jemte 4 lod socker och en bit citronskal, kokas en stadig gröt. När den är kall, uppblandas den, såsom den föregående, men med 6 hela ägg; sedan läggas klimpar deraf, af walnötters storlek, i kokande skirrt smör, hwari de wändas, att de blifwa gulbruna öfwerallt; upptagas sedan och läggas på grått papper. När alla äro gräddade, uppläggas de på anrättnings-fatet.

N:o 403. Grädd-Munkar utan Ägg.

Ett halft stop tjock sur grädda wispas till hårdt skumm; i ett annat kårl wispas så mycket hwetemjöl i tre jungfrur watten, att
det

Det blifwer som en gröt, hwilken nedröres i gräddskummet, och deraf gräddas munkar i en wanlig munkpanna, då den förut är wäl upphettad och smord med skirrt smör. Observeras att munkarna ej så läggas på hwarandra, när de tagas utur pannan, utan läggas utbredda på flera fat, tills de skola anrättas; då uppläggas de högt på anrättningsfatet och öfversigtras med socker.

N:o 404. Äppel-Munkar.

Till ett qwarter sött mjölk tagas 4 ägg, hwarut wispas så mycket mjöl, att det blifwer som en wälling: haf då tillreds skalade äpplen, skurna i skifwor, och kärnhusen borttagna med ett litet horn eller pipa. Dessa skifwor läggas i smeten och upptagas, en i sänder, med en sked, att något smet medföljer, och lägges i starkt kokande skiradt smör, så många som få godt rum. När de äro ljusbruna på undersidan, wändas de att gräddas på den andra; upptagas sedan och läggas på grått papper. Då alla äro färdiga, anrättas de på fat, samt öfversigtras med socker.

N:o 405. Äppel-Baigné.

Äpplena skalas samt skäras midt i tu, och kärnhusen borttagas nått; sedan läggas äpplena i en kruka och sugtras wäl med franskt win, hwarmed de stå en timma; derefter upptagas de och läggas på en ren handduk. Då göres en smet af ett qwarter swagdricka, ett matskedblad matolja, som ej är härskan, och så mycket hwetemjöl, att smeten blifwer som
en

en tjock wälling: sist nedröres deri en äggwisa, vispad till hårdt skum. I denna smet läggas nu äpplena, omskakas väl och upptagas med en gaffel samt släppas i kokande skirrt smör, att koka tills de blifwa gulbruna. Då upptagas de och läggas på ett grått papper, samt sedan på ett lock eller plåt, öfverströs med fint stött socker, och glaseras med en glödgad eller couleur-skyffel; samt äro sedan färdiga att anrätta.

N:o 406. Äppel-Plättar.

Tyra ägg sammanvispas väl, wartill slås ett qwarter tjock grädda, ett qwarter sötmjöl och ett rågadt skedblad hwetemjöl: i denna smet röres ett halft qwarter skirrt smör. Nu har man skalade äpplen, hwilka skäras tvärs öfwer i en fjerdedels tum tjocka skifwor. När plättpannan är väl upphetad och smord, läggas några äppelskifwor i smeten, hwaraf en i sender lägges i hwarje rum i plättpannan, tillika med så mycket smet att rummen fyllas; gräddes sålunda gulbruna på båda sidor. Då de skola anrättas böra de wara väl warma, samt öfverströdda med socker.

N:o 407. Grädd-Plättar.

Ett qwarter tjock sur grädda vispas till sammans med en nåsra hwetemjöl, en jungfru väl tvättade korinter och 4 ägg, hwaraf tvåanne hwitor borttagas. Af denna smet hålles ett skedblad i hwart rum af en plättpanna, men, i brist deraf, kunna de gräddas i pann.

pannkakspanna. När alla äro gräddade, upp-
läggas de på fat, öfversigtas med socker, och
serveras warma.

N:o 408. Grädd-Wofflor.

Ett qwarter tjock sur grädda wispas till-
sammans med ett halst stop watten, 2 jung-
frur smält smör, 2 à 3 ägg, allt som de äro
stora till, och så mycket hwetemjöl, att smeten
ringlar sig efter wispen då den upplystes. När
woffelhjernet är väl warmt, smörjes det med
war till första wofflan, men till de öfriga be-
höfves det ej. När alla äro gräddade, upp-
läggas de erdentligt på anrättningsfatet, samt
öfverströs med sigtadt socker, och gifwas war-
ma till bordet.

N:o 409. Struswor.

Till ett ordinärt fat af denna bakelse ta-
gas 8 äggwhitor och en gula, hwilka wispas
väl tillsammans; sedan iwispas 13 lod riswet
socker och 15 lod hwetemjöl. En liten koppars-
panna sättes nu på elden med skirdt smör:
när detta kokar, hålles ett skedblad af den of-
wan beskrisna blandningen uti en liten tratt,
hwilken föres fram och tillbaka samt i rund-
lar så högt öfwer det kokande smöret, att
smeten, då den nedkommer deri, är smal som
ett halmstrå. När struswan är på detta sätt
gjord, efterses noga om den börjar blifwa gul-
brun på undra sidan: då wändes den med
tvänne små trådspadar; när struswan äfwen
börjar blifwa brun på andra sidan, upptages
den och lägges öfwer en smal kofwel, flädd
med

med grått papper, der den blifwer liggande tills den är väl kall; så fortfares så länge någon smet är qwar, hwarefter strufworna ställas på kant öfwer hwarandra på anrättningsfatet, samt öfversigtas med socker.

N:o 410. Ägg-fransar.

Till ett fat för 10 personer tagas 6 ägg-gulor och 6 rågade matskedblad stött socker, hwilket arbetas tillsammans åt en led, tills det tjocknar; derefter inarbetas så mycket hvetesmjöl att deraf blifwer en stadig deg, hwilken upplägges på bakbordet, och utkastas till en slants tjocklek, hwaraf skäres i fason af fransar, eller hwad annan fason man behagar, blott kanterna derpå blifwa hår och der iskorrade. Emedlertid skires godt smör, väl fritt från salt, och, då det kokar, iläggas några bakelser i sender, hwilka, då de på ena sidan fått wacker färg, wändas, och, då de synas färdiga, upptagas och läggas på grått papper; på detta sätt förfäres med alla bakelserna, hwarefter de anrättas på fat, öfversigtade med socker.

N:o 411. Smör-Bakelser.

Sedan smördegen (N:o 5) är utkastad för 4:de eller 5:te gången till en fjerdedels tumst tjocklek, utskäras deraf med en stor thekopp eller annan påhånde form runda kakor; dessa urtagas midtuti med ett litet horn, så att kakorna komma att se ut som fransar, hwilka sättas på plåtar, smörjas med sammanwispad ägg-gula och watten, samt öfverströs med
groft

groft stött socker, och insättas sedan i någorlunda varm ugn att gräddas. Smörbakelse kan äfwen skåras med bakelsesporren som spiror, fyrkanter eller i hwad annan fason man behagar.

N:o 412. Smörstänger.

Vanlig smördeg (N:o 5) utkastas till en fjerdedels tum tjocklek; deraf skåras qvarterens långa och fingers breda rimsor, hvilka wridas 2 à 3 hvarf, och fasttryckas i båda ändarne wid plåten, samt öfverfigtas med stött socker; hwarefter de insättas i någorlunda varm ugn. Serveras sedan helst warma.

N:o 413. Canapeer.

Då smördeg (se N:o 5) 6:te gången utkastas, bör den hafwa en tum tjocklek, och deraf skåras halft qvarterens breda rimsor, som uppläggas på kasmeln längs utåt densamma, och afskåras på tvåren, medelst en fin ståltråd, uti tunna skifwor af en slants tjocklek, hvilka sedan läggas ett stycke från hwarandra på rena plåtar, och gräddas i swag ugnswärme; hwarefter de uppläggas på grått papper. När Canapeerna skola anrättas, läggas två och två bitar tillsammans, med något slags bär, gelé emellan, på sitt tillårnade fat, samt öfverströs med försigtadt socker.

N:o 414. Krokan-Bakelse.

Tag dertill 7 ägg-gulor, 2 hwitor, en struken thekopp försigtadt socker, och 3 matsked,

skedblad skirrt smör; hwaruti lägges så mycket godt hvetemjöl, att deraf blifwer en lös deg, som utkastas på bordet till en fjerdedels rums tjocklek. Nu smörjas små krufiga bakelse-formar med skirrt smör, och af den utkastade degen skäras bitar som slås deri (se N:o 10, sid. 7): pigga dem sedan med en nål, och sätt dem i ugnen att gräddas tills de blifwa gulaktiga, hwarefter de stjelpas ur sina formar. När de skola anrättas, lägges citron-crème deri, hwarefter de äro färdiga.

N:o 415. Görans-Bakelse.

De göras på samma sätt som de föregående, men till dessa kan tagas något mindre socker. När de skola anrättas, wispas ett halft qwarter tjock grädda tillsammans med ett matskedblad stött socker till hårdt skumm: i bakelserna lägges först litet sylt, och sedan fyllas de med gräds-kummi; hwarefter de genast anrättas.

N:o 416. Grädd-Bakelse.

Ett halft stop tjock, söt eller sur grädda wispas tillsammans med ett skedblad socker till hårdt skumm: deri lägges risna skalet af en citron, och åter ett par skedblad stött socker samt 6 ägg-gulor, ett halft qwarter godt hvetemjöl, och sist 6 äggghwitor, wispade till hårdt skumm. När allt detta är väl omblandadt, öses det i små formar, som äro smorda med skirrt smör och beströdda med hvetemjöl, samt gräddas i ej för het ugn; stjelpes sedan utur sina formar, och anrättas genast.

N:o

N:o 417. Drottning-Stänger.

Till ett halft stop watten tages 9 lod tvåttadt smör, 5 lod socker samt gula skatet af en half citron: detta sättas på frisk eld att uppkoka; då arbetas så mycket hwetemjöl deri, att det blifwer en stadig deg. När den lofnar från botten på kastrullen, lyftes den af elden och får falla. När degen är wäl fall, inarbetas 7 stycken ägg; men blott ett i sender. Sedan tagas klumpar af degen med en sked, hwilka läggas på ett wäl mjöladt bakbord och rullas till fingers tjocklek och ett godt halft quarters längd, samt läggas i wackra fasoner på en mjölad plåt. Sedan smörjas de med sammanwispadt ett skedblad watten till hwarje ägg-gula, och beströds med hackad rostad sötmandel, hwarefter de gräddas i ej för het ugn. När de skola anrättas, ställas de efter hwarandra på fatet, något högt; då de serveras, gifwes sylt dertill. Om man will nyttja dessa bakelser på grannare bord, så glaseras de med caramell-socker, (N:o 473), såsom de nästföljande.

N:o 418. Grefwinnans Bakelse.

Degen tillredes och kokas, liksom den föregående, samt blandas, sedan den är fall, med 5 à 6 ägg; hwarefter den lägges i spritsen och fasoneras derigenom på en mjölad plåt i ringar, hwilka genast insättas i ugnen att i swag värme långsamt gräddas; sedan tagas de nätt af plåten med en tunn knif. Nu bör man hafwa tillreds smala trådpinnar, ungefär ett quarter långa, som stickas igenom hwarje bakelse; derefter smörjes en ren tålgsten med

mat.

matolja, men astorkas straxt. Nu kofas ett stycke socker till caramell (se N:o 473). Då det håller caramellsprofvet, lyftes det af elden, och öfra sidan på bakelserna doppas deri, den ena efter den andra, samt sättas på tålgstenen att kallna. När alla äro på detta sätt glaserade, borttagas pinnarne, och ena kanten af bakelsen doppas uti caramellssockret, och så uppsätts de kant i kant, såsom krockan; men allt detta måste göras hastigt, ty annars kallnar caramellssockret; derföre är bäst att hafwa ett par små eldkol under caramellsstapan, medan man glaserar.

N:o 419. Petits Choux au four.

Dertill göres en sådan deg som till Drottningstänger (N:o 417), hwaraf bakelser i fason af hönsägg formeras och läggas på en mjölad plåt, smörjas med vispad ägg-gula och watten, samt öfwerströs med hackad och rostad mandel. Sedan gräddas de i ugnen att de endast blifwa gulaktiga; derefter öppnas de nått, och litet splt lägges i hwarje bakelse; hwarefter de kunna anrättas.

N:o 420. Sprits i Ugn.

Sådan deg som till Drottningstänger lägges i spritsen och uttryckes i wackra fasoner på en litet mjölad plåt, samt öfwerströs med hackad och rostad sötmandel; hwarefter bakelsen insättes i lagom ugnswärme att gräddas.

N:o 421. En annan sort Sprits.

Saltet twättas wäl ur 20 lod smör, hwar efter det arbetas med en trådsked i ett djupt

stensfat, tills det blifwer smidigt och löst. Då blandas dertill 2 lod skallade och fint stöta bittermandlar, ett knäppt skålpund hvetemjöl, och socker efter smak. Allt detta arbetas väl tillsammans och tryckes genom spritsen på papper, i hwad fason man behagar, samt gräddas i ej för het ugn.

N:o 422. Socker-Spån med Smör.

Till 8 ägg-gulor tagas 3 jungfrur florsigtadt socker, 3 jungfrur skirdt smör, ett halft qwarter hvetemjöl, 4 à 5 droppar cedro-essence: detta blandas väl tillsammans, och utbreddes en god qwart tum tjockt på en ren plåt, och insättes i swag ugnswärme att gräddas. Derefter uttages den, och bakelsen skäres i hwad fason man behagar, samt frökes öfwer en kaffvel; men detta bör göras fermt, ty om de blifwa falla, så låta de ej fröka sig.

N:o 423. Socker-Spån utan Smör.

Elfwa ägg wispas väl tillsammans med ett skålpund florsigtadt socker; om äggen äro stora tagas blott tio. När det börjar hwitna, röres en mark hvetemjöl deruti; sedan utbreddes af denna smet på plåtar i hwad fason och så stora man will hafwa bakelserna; hwarefter de gräddas i swag ugnswärme, och frökas omkring en rund pinne, så snart de äro tagna utur ugnen.

N:o 424. Socker-Spån på annat sätt.

Uti 10 väl wispade ägg inarbetas en half mark hvetemjöl, att det blifwer en deg; der

dertill lägges ett skålpund florsigtadt socker och 6 droppar cedro-essence, hwarmed det arbetas tills det blifwer så tunnt att det, i fason af spån, låter utbreda sig på plåtar, hwilka böra wara warade. Sedan gråddas de i swag ugnswärme och frökas som de föregående medan de äro warma.

N:o 425. Annan sort Socker-Spån.

Till ett fat för 20 personer tages ett qwarter skirrt smör, hwilket röres tills det börjar hwitna; då röres åt samma led ett qwarter sigtadt socker, risna skalet af en citron, ett qwarter hwetemjöl samt 4 ägg. När allt detta är väl blandadt, utbreder det med en knif på skripapper, en knapp fjerdedels tum tjockt; sedan strös hackad mandel deröfver, hwarefter det insättes i ugnen att i swag värme något höja sig, men ej blifwa brunt: då framdrages papperet i ugnsmunnen, och af degen skäras så stora spånor man vill hafwa, samt tagas med en tunn knif lösa från papperet och läggas straxt öfver en rund kasmel, hwarest de blifwa liggande tills de blifwa väl kalla och styfwa, hwarefter de uppläggas på sitt tillårnade fat.

N:o 426. Mandel-Spån.

Ett halft skålpund sötmandel, hwaribland 6 à 8 bittermandlar, skållas och stötas i mortel till en fin massa; dertill läggas 3:ne ägg-gulor, en hwita, ett matskedblad skirrt smör, 3 matskedar hwetemjöl och 8 lod florsigtadt socker, som blandas väl tillsammans. Sedan utbreder denna smet jemt på oblat-bitar, skurna

som lagom stor mandelspån; emedlertid inlägges i en warm ugn fåppar eller till hälften rundade trådstycken, liknande kaffar: när dessa äro väl heta, lägges deruppå först papper och sedan bakelserna, samt sättas i någorlunda warm ugn att gräddas, hwarefter de genast öfwerstrykas med hwit glasur samt beströs med couleurtrösocker, eller ock med skuren sötmandel; derefter insättas de åter i ugnen tills glasuren fått litet torfa; hwarefter de kunna anrättas.

N:o 427. På annat sätt.

Ett halft skålpund sötmandel, deribland 6 à 8 bittermandlar, skalas och hackas fint samt blandas med 4 wispade ägg, en jungfru franskt brännvin och ett halft skålpund försigtadt socker. Derefter smörjes en plåt med god matolja, men astorkas straxt; på denna plåt hålles blandningen, och utbreddes med en tunn knif till en fjerdedels tum tjocklek, och sättes i swag ugnswärme att gräddas. När degen är halfgräddad, uttages den, och deri göres skorpor, allt efter den storlek man vill hafwa bakelserna; hwarefter de straxt insättas i ugnen att fullgräddas. Sedan tagas de nått af plåten med en tunn knif och läggas öfwer en kassel att kromas. När de äro väl kalla, kunna de anrättas.

N:o 428. Mandel-Kransar.

Till ett fat för 20 personer tages ett skålpund sötmandel, hwaribland 8 à 10 bittermandlar böra wara: mandeln skalas och stötes mycket fint tillsammans med 2:ne äggwhitor; dertill läggas nu 16 lod försigtadt socker,

fer, hwilket arbetas wäl in i masan. Under arbetet blandas åter 3:ne äggwhitor deruti, men blott en i sender; sedan lägges masan uti en kastrull att på swag eld, under jemn omröring, litet afdunsta, hwarefter man låter den gå genom en sprits med stjerna, och formerar deraf små fransar på ett smordt papper, hwilket är lagt på en plåt. Nu insättas de i ugnen att gräddas; när de äro gulaktiga, uttagas de och skiljas från papperet medan de äro warma, ty eljest blifwa de swära att få derifrån.

N:o 429. Krokan.

Mandelkransar (se N:o 428) öfwerströs med couleurt strösocker innan de insättas i ugnen att gräddas. Af samma sort deg utkastas efter fatets storlek en tunn botten, hwaruppå uppvikes en tvårfingers tjock kant. När denna botten äfwen är gräddad, lägges den på det tillårnade fatet, och då utbredes något slags flart sylt, såsom rödt eller hwitt winbårs-gelée, på botten; men akta noga att intet sylt kommer på kanten. Nu lägges ett stycke socker och litet watten i caramells-skopan, att koka tills det håller caramellsprof (se N:o 473); då lyftes det genast af elden, och deri doppas ena kanten af mandelkransarna, och sedan fasttryckes den ena efter den andra på kanten af syltbotten; på detta sätt fortsares hwarf på hwarf, tills kroken är så hög man will hafwa den. Öfwerst i kroken sättes, om det finnes, en lefwande, men i annat fall en gjord blomma.

N:o 430. Cedro-Bakelse.

Ett skålpund florsigtadt socker och 8 äggguler arbetas wäl tillsammans; sedan inarbetas ett rågadt qwarter hwetemjöl samt 9 à 10 droppar cedro-essence. Derester utkastas degen på bordet en fjerdedels tum tjock, hwaras utskåras bakelser med hward form som helst. Haf då tillreds en plåt, som är wäl upphettad och smord med wax, samt sedan litet swalnad: sätt bakelserna derpå och för dem in i ugnen att i swag wärme få höja sig: den som behagar, kan blanda litet barbarissast med så mycket socker, att det blifwer tjockt, och dermed måla på bakelserna innan de insättas i ugnen. När de äro gräddade, tagas de af plåten medan de äro warma, och sättas i ett swalt rum, till dess de skola anrättas.

N:o 431. Snäck-Bakelse.

Till ett halft skålpund florsigtadt socker tagas 5 äggghwitor, hwilka wispas med stål-wisp till hårdt skumm, hwaruti sockret wäl nedröres. Nu hålles denna blandning i en sprits med rund pipa, och tryckes derigenom, i fasoner af snäckor, på papper, utbreddt på plåtar; bakelsen öfwerströs med sigtadt socker; men det som faller bredwid på papperet bortblåses wäl. Sedan föras de in i ugnen att i swag wärme stå en half timma. Observeras att bakelserna få icke blifwa bruna, utan böra wara helt hwita, äfwen då de uttagas.

N:o 432. Gras-Bakelse.

Goda äggghwitor wispas till hårdt skumm,
hwar

hwar i lägges 2 lod florsigtadt socker, litet stött vanille, samt 2 à 3 skollade och fint hackade sötmandlar till hwar äggghwita. När allt detta är väl sammanrördt, formeras deraf bol-
lar af hönsäggs storlek och läggas på en ren plåt, smord med hwitt wax; hwarefter de öf-
werströs med couleurt strösocker och insättas i
helt swag ugnswärme att der stå en half tim-
ma. Derefter uttagas de och ställas på en
warm kifelugn att vidare torfa.

N:o 433. Citron-Bakelse.

Man kramar saften ur 3:ne citroner och
rifwer gula skalet af 2:ne med ett stycke socker,
af omkring ett halft skålpunds wigt, något
mer eller mindre, alltsom citronerna äro stora
och saftiga till. Allt detta, tillika med ett halft
qwarter watten samt 10 à 12 ägg-gulor, slås
i en kastrull och sättes på friskt koleld att un-
der jemn wispling uppkoka, hwarefter det af-
lystes; men med wisplingen fortfares tills me-
sta hettan är afgången: då borttages wispen,
och crèmen får riktigt kallna. Emedlertid wi-
spas äggghwitorna till hårdt skumm, som ned-
röres deri, hwarefter crèmen hålles i små kru-
sade papperslampor, som äro ställda uti små
pasteiformar. Sedan öfwerströs de med flors-
igtadt socker, samt insättas i ugnen, der de i
swag värme få långsamt höja sig, hwarefter
de uttagas, och få kallna innan de anrättas.

N:o 434. Bisquit-Bakelse.

Man skiljer hwitorna från 12 ägg: dessa
hwitor wispas till hårdt skumm, och deri ned-
röras

röras först ägg-gulorna, dernåst 12 lod florfigtadt socker, derefter 12 lod hvetemjöl; sedan utbreddes smeten på papper ett finger tjockt och öfverströs först med skollad och i tunna skifvor skuren sötmandel, och sedan med florfigtadt socker, hwarefter den genast insättes i swag ugnswärme att gräddas. Sedan skäras deraf bakelser af hwad fason man behagar, hwilka äro genast färdiga att anrätta.

N:o 435. Bisquit-Bakelse i Lådor.

Smeten dertill göres alldeles som den föregående; men i stället för att utbreda den på papper, öses smeten i små dertill gjorda papperslådor, och öfversigtas sedan med fint socker; men om något socker fallit på plåten omkring lådorna, så bortblåses det väl. Derefter insätts de i ugnen, att i swag värme höja sig och blifwa ljusgula till färgen.

N:o 436. Lösa Mandel-Formar.

Ett halft skålpund sötmandel, hwaribland 5 à 6 bittermandlar, skollas och stöts fint i mortel; under stötningen påhålles några droppar watten. Nu skiras 8 stycken ägg, gulorna läggas i en kastrull, tillika med 14 lod florfigtadt socker, hwilket arbetas med en trädspade eller stuf wisp tills det börjar höja sig: då ilägges mandeln, dernåst 3 lod fint hvetemjöl under jemnt rörande åt samma led, samt sist äggghwitorna, som då böra wara wispade till hårdt skumm. När detta är väl nedrördt, hålles blandningen i formar, som äro smorda med skirpt smör och beströdda med hvetemjöl, hwilka

hvilka sättas på plåtar, samt införas i ugnen att i swag värme gräddas. När de först hafwa höjt sig, och sedan något lagt ned sig, äro de färdiga.

N:o 437. Torra Mandel-Formar.

Allt saltet tvättas väl ur en half mark godt smör, hvilket sedan arbetas tills det blifwer smidigt: då inarbetas en mark hvetemjöl, 24 lod stött socker, 1 lod bitter- och 3 lod sötmandel, skollad och fint stött, samt en ägggula. När allt detta är väl blandadt, ströses det i små krufiga formar, som insättas, uppå en plåt, i swag ugnswärme att gräddas. När de blifwa gula till färgen och se torra ut, så äro de färdiga att taga ur ugnen, men stjelpas ej ur formarna förrän mesta hettan är afgången.

N:o 438. Låd-Bakelse.

Till ett halft skålpund florsigtadt socker tagas 12 ägg, hwaras gulorna läggas till sockret, tillika med 3 à 4 skollade och stötte bittermandlar. Detta arbetas tillsammans åt en led, tills det börjar höja sig och blifwa tjockt: då riswes skalet af en half citron deruti, hwar- efter hwitorna, wispade till hårdt skumm, nedröras sagta. Sedan öses smeten i förut gjorda små papperslådor, men ej för fulla; derefter öfwerströs de först med florsigtadt socker och sedan med couleurt strösocker, samt insättas uti ugnen att i swag värme gräddas. Då de äro något höjda och gulaktiga till färgen, äro de färdiga att anrätta.

N:o

N:o 439. Lösa Marenger.

Man skiljer 10 äggwhitor mycket väl från gulorna, och hwitorna wispas, helst med stål-wisp, till hårdt skumm; nu bör man hafwa tillreds fint florsigtadt socker, hwaras tages 24 lod, som inröres uti det hårda skummet, tillika med 4 droppar cedro-essence. Af denna smet tagas med en silfwerfisked bollar af små höns-äggs storlek, hwilka sättas på papper, som är utbreddt på ett bråde, hwarefter de öfversigtas tjockt med fint socker; men det som fallit på papperet bortblåses. Derefter insättas de på sitt bråde i ugnen, att i swag värme och under jenn uppsigt blifwa ljusgula; då uttagas de och läggas två tillsammans med litet sylt midtuti. Sedan anrättas de något högt på sitt fat; och, om man will hafwa dem granna, öfverspinnas de med socker. (Se Spunnen Sockerhufwa, N:o 475).

N:o 440. Torra Marenger.

Till 10 äggwhitor, wispade till hårdt skumm, tages ett skålpund florsigtadt socker, 5 droppar cedro-essence, samt 8 lod skollade och i strimlor skuren sötmandel, hwilket sakta nedröres i skummet: deraf tages med en silfwerfisked lagom stora Marenger, som läggas på smordt papper, utbreddt på jernplåtar, samt öfversigtas med fint socker; men det som derwid kommit på papperet, bortblåses väl; sedan insättas de i ugnen, att i ganska swag värme stå i 3:ne timmar att blott torka; hwarefter de kunna anrättas.

Crème r.

N:o 441. Sago-Crème.

Sagogrynen sköljas väl och läggas tillika med en bit canel, en bit gult citronskal och watten, att under jemn omröring koka tills grynen äro sönderkokta och tjocka som gröt; då framas den genom grof hårduf med en trådslef; när allt är genomgånet, slås det i en oförtennt, blankskrad kastrull eller malmgröta och sättes öfwer elden, samt uppblandas med socker och barbarissast, att crèmen blifwer ljus, röd och har god smak. Då anrättas den på fat och garneras med hårdt gråddskumm, samt öfwerströs med rödt strösocker.

N:o 442. Caffé-Crème.

En jungfru caffébönor brännas gulbruna; under tiden uppkokas ett halst stop söt grädda; när nu caffébönorna äro brända, hållas de uti en spillkum, och den heta gräddan slås derupå, samt öfvertäckes väl, att ingen imma får slippa ut, hwarmed det får kallna. Sedan silas gräddan genom en tät silduk i en kastrull, hwartill läggas 10 ägg-gulor samt socker efter smak. Nu sättes kastrullen på elden, och deruti wispas flitigt, tills man ser att den börjar koka; då lyftes den af elden, men wispas tills mesta hettan är afgången, hwarefter crèmen helst anrättas i crèmkoppar, och serveras kall.

Thé-Crème göres på samma sätt, endast med den skillnad, att théet kokas ibland gräddan.

N:o

N:o 443. Chocolad-Crème.

Till ett qwarter söt grädda och ett qwarter mjölk tagas 6 lod osökradt Chocolad, 8 ägg-gulor, 10 à 12 lod socker och en bit citronskal: allt detta slås i en kastrull, som sättes på frisk eld, der det under flitig wispling får uppköka; då lyftes kastrullen af elden och sättes helst öfver is, hwarest med wisplingen fortfares, tills mesta hettan är afgången, hwarefter crèmen anrättas på fat och garneras med gräddskumm och bitter-bisquit, samt ätes kall.

N:o 444. Slay.

Ett halft stop söt grädda, åtta ägg-gulor, och socker efter smak, wispas tillsammans, slås i ett fat, samt sättes öfver en kokande wattengryta och betäckes med ett lock, hwar på några glöddande kål läggas. När det börjat stadna, astages locket och crèmen öfverströs med stött socker och canel, hwarefter locket åter pålägges, att crèmen får fullkomligt stadna, då fatet genast lyftes af grytan, på det Slagen ej må wafsla sig; hwarefter den är färdig.

N:o 445. Grusen Grädd-Crème.

Tjock söt grädda wispas till hårdt skumm; deruti blandas hwad slags sylt man behagar. Derefter hålles crèmen i en form, som förut är gniden med en ren lapp, doppad i fin matolja; sedan sättes formen, om det är winter och bra kallt, uti snön, men annars uti sönderhackad is, som är litet saltad, att frysa; men

men aftas noga att intet salt kommer i crèmen. Då den skall anrättas, doppas formen hastigt i hett watten, så lofnar crèmen, hwar efter den genast uppstjelpes på fat och garneras med sockerbröd.

N:o 446. Blanc-Mangé-Crème.

Af 4 à 5 bitar wål bultad och blött husbloß och ett halft qwarter watten kokas substans (se N:o 465). Emedlertid wispas ett halft stop tjock söt grädda med litet socker till hårdt skumm. När substansen är kokt och något smalnad, blandas den tillika med tre droppar cedro-essence och en jungfru riswet socker, till gräddskummet, hwarefter det kan antingen ösas på fat och garneras med flara försbår, eller ock hållas i en form, hwilken då bör wara wål gniden med en lapp, doppad i fin matolja, så släpper den lätt när Blanc-mangén skall uppstjelpas, hwilket ei får ske för snart, utan den bör minst så stå i 2:ne timmar i kallt rum att styfna. Om Blanc-mangén skall nyttjas till middagen, är derföre bäst att den tillagas på morgonen. — Substans af Hjorthorn (se N:o 464) är härtill lika god.

N:o 447. Gul och hwit Blanc-Mangé.

Substans af husbloß eller hjorthorn kokas, men med en bit vanille deribland; derefter wispas ett halft stop tjock söt grädda tillsammans med litet socker till hårdt skumm; och när substansen är inemot kall, blandas den med gräddskummet, samt mera socker, efter smak; sedan hålles så mycket brynt socker uti hälften af denna bland,

blandning, att den blifwer ljusgul, hwarefter den tilfäsa med den hwhita Blanc-mangén anrättas på fat, i hwad sason man behagar.

Röd och hwhit Blanc-Mangé göres på samma sätt; men då tages några droppar upplöst röd färgfärg, som köpes hos Sockerbagare, i stället för det brynta sockret.

N:o 448. Chocolad-Blanc-Mangé.

Ett qwarter stark hjorthorns-substans (N:o 464) upplöses öfwer elden, åfvensom särskilt 8 lod chocolad uti 3 jungfrur söt grädda. Emedlertid wispas, helst öfwer is, ett halft stop söt tjock grädda tillsammans med litet socker till hårdt skumm, hwartill den upplösta substansen ljum hålles; derefter den upplösta chocoladen, och mera socker, om Blanc-mangén ej är nog söt. Nu smörjes en form tunnt med god matolja, och deruti öses blandningen, hwarefter den sättes att stelna. När Blanc-mangén skall anrättas, doppas formen hastigt i hett watten, hwarefter den uppstjelpes på sitt fat.

N:o 449. Blanc-Mangé-Frugter.

Föregående blandning, med uteslutande af chocolad, färgas med brynt socker, ljusare och mörkare brunt; med carmin-pulwer, ljusare och mörkare rödt; med saffran, citrongult. Dessa blandningar hållas i dertill gjorda formar af tenn, föreställande åtskilliga slags frugter, såsom persicor, apricoser, windruswor, citroner och meloner. I dessa formar funnas åfwen formeras frugter af allehanda slags glacer.

glacer. När de skola anrättas, doppas formarna hastigt i hett watten, och de förestållda figurerna urstjelpas.

N:o 450. Brulé.

Ett fjerdedels skålpund socker blötes i watten och kokas tills det blifwer brunt; nu lägges 3 skedblad hård hjorthorns-substans deruti, hwarmed det får koka tills sockret lofnar från botten: då lyftes det af elden och sättes att något swalna. Emedlertid wispas ett halft stop söt grädda till hårdt skumm, hwari lägges socker efter smak. Om man will hafwa smak derpå af vanille, citronskal eller orange, så kokas deraf i litet mjölk och slås till gräddskummet, hwartill det brynta sockret, då det är ljumt, åfwen hålles, omröres wäl och slås i geleeskål eller koppar att stelna; hwarefter det är färdigt att serveras.

N:o 451. Crème Brulé.

Söt grädda uppkokas och får falla; emedlertid brynes 8 à 10 lod socker i en oförtennt panna eller caramellskopa, och dertill slås några skedblad af den kokta gräddan, hwarmed sockret får koka tills det blifwer som en brun wafra, hwarifrån osten bortsilas. Nu wispas 5 ägg-gulor och 2:ne hwitor tillsammans med den bruna wafan, som då bör wara swal, och ett halft stop af den uppkokta gräddan, samt socker efter smak, och hålles i en liten kastrull, som sättes i en större kastrull med watten att sagta koka med lock öfwer, hwaruppå några glöder läggas för att afhålla
imman

imman från att rinna ned i crèmen. Deres-
 efter observeras noga när den är väl stadnad:
 då lyftes den af elden; och när mesta hettan
 är afgången, uppstjelpes den på sitt tillårna-
 de fat.

N:o 452. Gul Crème med Sylt.

Ett qwarter söt grädda och ett dito mjölk,
 10 à 12 lod socker, 4 droppar cedro-essence och
 8 ägg-gulor slås i en kastrull och sättes på el-
 den, att under flitig wispning uppfoka, hwar-
 efter crèmen lyftes af elden, och 4 äggghwitor,
 wispade till hårdt skumm, blandas warsamt
 deruti. Sedan anrättas crèmen på fat, hwar-
 uti läggas små skedblad sylt här och der i fa-
 tet, eller ock utbreddes syltet först på fatet,
 och crèmen hålles deruppå samt öfversigtas
 väl med socker, och föres så in i ugnen att
 i helt swag värme litet höja sig; hwarefter
 den är färdig.

N:o 453. Glaserad Crème.

Åtta ägg-gulor, risna skalet af en citron,
 12 lod socker, 2 matskedblad rosenwatten, ett
 qwarter söt grädda, ett dito mjölk och ett
 halft matskedblad hwetemjöl, wispas väl till-
 sammans i en kastrull, och sättes på elden att
 under flitig wispning väl uppfoka; derefter
 lyftes det af elden, och äggghwitorna, på wan-
 ligt sätt wispade till hårdt skumm, neddras
 sagta uti crèmen, som då hålles på sitt till-
 årnade fat. När mesta värmen är afgången,
 beströs crèmen tjockt med florsigtadt socker
 samt sättes i swag ugnswärme att litet höja
 sig,

fig, hwarefter den uttages, och en glödgad
 skuffel hålles deröfver, att sockret blifwer som
 caramell ofwanuppå.

N:o 454. Mareng-Crème.

Crèmen kokas alldeles som den föregående,
 de samt uppöses på sitt tillårnade fat, och
 hwitorna wispas till hårdt skumm samt blanda
 das med ett matskedblad försigtadt socker och
 bredes öfver crèmen; sedan öfverströs den
 med mera socker och insättes i ugnen, att i
 swag värme blifwa gulagtig; hwarefter den
 är färdig.

N:o 455. Äppel-Ris.

Goda Levantiska risgryn sköljas och koka
 sas i tillräckligt watten tills de spricka; då
 upphållas de på dukslag, att watten får
 wäl afrinna, hwarefter de utbredas på ett
 stort flatt fat att kallna. Sedan riswes skala
 let af en eller två citroner, efter myckenhe-
 ten af gryn, hwilket, tillika med saften af
 citronerne, blandas till gryn, så att de ska
 blifwa bra sura. Derefter uppblandas de
 med fint stött socker, tills de få en angenäm
 sötsyra. Nu har man tillreds kall äppelcom-
 pote, som är kokt med tillräckligt socker. Då
 lägges på anrättningsfatet först ett hvarf
 af risgryn, så ett hvarf med äpplen, och
 emellan dem här och der ett litet skedblad
 äppelgelée, men, i brist deraf, kan tagas hwad
 sylt man behagar; deröfver lägges åter ris-
 gryn, och sålunda fortfares tills fatet är så
 högt man will hafwa det, men sista hvarfs-
 wet

wet skall wara gryn. Sedan garneras rätten med syltade hallon eller försbår; samt serveras kall.

N:o 456. Äppel-Compote.

Stora äpplen skalas samt skäras midt i tu, och kärnhusen borttagas, hwarefter äppelhalfworna straxt kastas i friskt watten, på det de ej må rodna. Nu sättes en flat kastrull på elden med ett stycke socker, en bit citronskal, en bit canel, ett halft qwarter fransk win och ett qwarter watten: när det börjar koka, och sockret är väl smält, iläggas så många äppelhalfwor, som få rum bredvid hwarandra på botten af kastrullen. Då de fått smält koka tills de blifwa mjuka, upptagas de warfamt med en silfwerfjed, att de ej gå sönder, och andra iläggas; och så fortfares tills alla äro kokta. Om man har så mycket äpplen, att lagen blifwer inkokt, så spådes med mera win, watten och socker.

N:o 457. Äppel-Crème.

Äpplen skalas och skäras i skifwor, samt läggas i en kastrull med tillräckligt socker och litet watten att lyft koka. När de äro sönderkokta, kramas de genom durkslag och sättas att kallna. Nu wispas tjockt söt grädda tillsammans med något socker, till hårdt skumm, och deraf tages lika mycket som af äppelmoset, och blandas tillsammans, då mera socker kan iläggas, om det behöfwes; hwarefter crèmen lägges på sitt tillårnade fat och garneras med runda sockerbröd.

N:o 458. Bärsafts-Crème.

Saft af swarta eller röda winbär, förs-
bär, blåbär, m. fl., uppblandas med socker
och watten efter smak, samt sättes på elden
med en bit canel och en bit citronskal i en
telgstensgryta eller i en oförtennt blanksku-
rad kastrull. När det börjar att koka, skum-
mas det väl; sedan blötes litet potatesmjöl
i watten, och deraf wispas så mycket i ka-
strullen, att crèmen blifwer lagom tjock: då
lyftes den genast af elden, men med wispnin-
gen fortsares tills mesta hettan är afgången.
Sedan anrättas crèmen på fat, och när den
är väl kall, garneras den med gräddskum,
och serveras sålunda.

N:o 459. Smultron-Crème.

En kanna nyß plockade smultron sönder-
stötas och framas med en paserspade eller tråd-
sked genom en hårdue eller hårsigt; sedan läg-
ges socker, allsöm smultronen äro sura till,
i en nyß skurad oförtennt kastrull eller malm-
gryta med litet watten; dertill hålles den
silade smultronmassan att koka tills den blif-
wer tjock som gröt, då den uppöses och får
fallna. Emedlertid wispas ett halft stop tjock
söt grädda med litet fint socker till hårdt
skumm. När den kokta smultron-marmeladen
är väl kall, så blandas den till gräddskum-
met, äfwen som mera socker, om det behöfs.
Sedan anrättas crèmen på fat, och garneras
med syltade smultron.

N:o 460. Citron-Crème.

Det gula skalet på 4 citroner afsnides wål med ett stycke socker, hwarefter citronerna skåras midt i tu, och all saften kramas till sockret i en wål skurad och blank kastrull eller malmgryta; dertill hålles nu ett halft qwarter franskt win, ett qwarter watten, 20 ägggulor och mera socker, om det behöfves; sedan sättes kastrullen på swag eld, att under flitig wispling sagta uppkoka. Då lystes kastrullen genast af elden och sättes på ett kallt ställe, men med wisplingen fortfares tills mesta hetan är afgången; derefter hålles crèmen på fat eller i geléeskål, och serveras kall.

N:o 461. Citron-Crème de Mareng.

Medan citron-crème kokas som den föregående, wispas äggwhitorna till hårdt skumm, hwaraf hälften nedröres i crèmen, då den är lystad af elden, hwarefter den hålles på sitt tillårnade fat att kallna. Emedlertid uppblandas resten af äggwhits-skummet med en jungfru florsigtadt socker och 2 droppar cedroesence och bredes öfwer crèmen, då den är wål kall, samt öfwerströs något tjockt med florsigtadt socker. Derefter insättes fatet i swag ugnswärme, att crèmen får blifwa gulagtig; hwarefter den är färdig.

N:o 462. Aracks-Crème.

Till ett halft qwarter arack tages ett qwarter watten och ett stycke socker, hwar med det gula skalet på 3 citroner afsnides, hwilka

hvilka sedan skåras midt i tu, och saften utframas till det öfriga, hwari 15 ägg-gulor och en hwhita äfwen läggas, och mera socker om det behöfves; nu är crèmen tillblandad, men den får ej koka förrän några minuter innan den skall serveras. Då sättes den på frist eld att under stark wispning uppkoka, hwarefter den genast anrättas, och ätes warm.

N:o 463. Marasquins-Crème.

Fyra à 5 bitar husbloß bultas wäl, blötes och kokas i ett halft qwarter brunnswatten tills den är smält: då silas substansen genom en ren lapp och blandas med en jungfru warm mjölk, hwilket får något swalna. Emidlertid wispas ett halft stop tjock söt grädda till hårdt skumm: deri lägges 5 à 6 lod florsigtadt socker, 2 à 3 matskedblad marasquin samt den koka substansen, hwarmed det wäl omblandas. Sedan anrättas crèmen på sat så högt och slätt som är möjligt; men litet af crèmen lemnas innan den skall anrättas, och deraf formeras små knoppar af smultrons storlek, hvilka bestrykas med röd saft, så att de lifna smultron, och dermed garneras crèmen; hwarefter den är färdig.

Gelée r.

N:o 464. Hjorthorns-Substans.

Man tager 2 à 3 skålpund godt hjorthorn, som ej har någon unken luft, följer det

det uti 2 à 3 watten; sedan sättes det på elden tillika med en bit canel, uti en renskurad kittel med brunnswatten, att koka lyckt 24 timmar; men eftersees noga att det ej brännes. Då watten derpå är infokt till omkring ett stop, hålles alltsammans uti en silduk, som ligger öfwer ett fat, och urwrides allt det tunna, men ej mer än att substansen blifwer klar; låt den sedan stå till andra dagen, då den är färdig, och kan nu begagnas så wäl till Gelée, som till Blanc-mangé och à la Dauber.

N:o 465. Substans af Husbloß.

Husbloßen skall wara klar och ren då den är god. Den bultas mycket wäl, att den blifwer tunn som en hinna, hwarefter den lägges uti brunnswatten att blötas; kokas sedan uti en renskurad kastrull med ett qwarter brunnswatten, till deß alltsammans är smålt. Af 8 bitar husbloß blifwer lagom substans till ett stop af hwad saftblandning man behagar. Då husbloßen är smålt, hålles substansen igenom en silduk, hwarefter den är färdig till hwad rätt man behöfwer den.

N:o 466. Rødt Hjorthorns-Gelée.

Man tager ett stycke socker, tunna skallet af 2 citroner, och urkramar saften ur 6 citroner, men aftar att inga kärnor följa med, samt ett halft stop brunnswatten, eller något mer om det behöfwes: blanda detta wäl om, och smaka om det är lagom sött och

och surt; om så är, lägges hälften af den fosta substansen (N:o 464) deruti; emedertid wispas några äggwhitor till skumm och slås dertill; hwarefter blandningen sättes på frisk eld att uppkoka 2 à 3 gånger, till dess den får sig. Nu tvättas en förut ren vlesduk uti flera watten, att den ingen osmak kan gifwa ifrån sig; sedan bindes den öfwer en upp- och nedvänd stol, geléen slås uti duken, tillika med några skedblad barbarissast, att genomrinna flera gånger, till dess geléen blifwer klar och har wacker färg, som bäst synes om man låter litet deraf rinna uti ett glas; sedan hålles den uti geléskål att der stelna, och serveras sålunda.

N:o 467. Switt Hjorthorns-Gelé.

Detta göres på samma sätt, med citron, socker och substans, men ingen barbarissast får komma deruti. Då geléen är klar, hålles den uti geléskål att kallna; man kan äfwen ösa den uti koppar, och, då den stelnat, är den färdig. — Om någon af dessa Geléeer tillredes för sjuka, ihålles rhenskt win efter smak, innan blandningen hålles i silduken.

N:o 468. Gult Gelé.

Geléet kokas som det föregående, af socker, citron och watten, att det får god smak; substansen lägges deruti och får friskt koka, samt klaras med äggwhitor. Då den har gått genom duken, så att den är klar, wispas till ungefär ett stop gelé, 6 ägg-gulor, hwarmed geléen sättes på frisk eld, att hastigt

stigt uppfoka under stark wispning. Derefter lyftes den af elden, och wispas till des mesta hettan är afgången; när den är inemot sval, slås den uti geleeskål att stadna; hwarefter den är färdig.

N:o 469. Klart Citron-Gelé.

Man gnider all esencen utaf 5 citroner med ett stycke hårdt socker, och klämmer saften ur 10 citroner; men iakttaga noga att inga kärnor följa med; dertill hålles ett stop brunnswatten och mera socker, att geléen får god smak; så mycket substans ilägges, att geléen kan blifwa lagom hård; och då wispas 3 à 4 äggwhitor till skumm och slås deruti, samt sättes på frisk eld att koka upp 2 à 3 gånger; sedan slås det genom silduk några gånger att det blifwer klart, då geléen är färdig att hållas uti geleeskål, att den stadna.

N:o 470. Apelsins-Gelé.

Man gnider så mycket socker, som man will hafwa myckenhet af gelé, på apelsinerna, att det får smak af dem: derpå slås något brunnswatten, hwarmed det får koka till en tunn sirap; sedan skäras apelsinerna i tu, och all saften klämmes wäl utur dem, äfwen som ur 1 eller 2 citroner; deri hålles den fälla sockersirapen och så mycket watten, att geléen får god smak. Då har man tillreds något varm substans af hjorthorn eller husblof, som blandas deruti; och derefter hålles geléen genom silduk uti en geleeskål

skal eller uti gelékoppar att stadna, hwarefter den kan serveras.

N:o 471. Citron-Gelé uti Skal.

Man skär citroner på längden midt i tu, gräfwet ut allt inkråmet, och ställer citronskalen uti god ordning på fat; nu har man citron-gelé tillreds, och fyller dermed så många skal man will hafwa, samt låter dem stadna, och serverar dem sedan på fat i sina skal.

N:o 472. Apelsins-Gelé uti Skal.

Apelsinerne skäras på längden och urtagas som de näst föregående, samt fyllas på samma sätt med apelsins-gelé; sedan serveras de på fat uti sina skal.

Confecturer och Sylter.

N:o 473. Carameller.

Ett stycke socker kokas tillsammans med litet watten tills det håller nedanstående caramells-prof. När watten är så inkokt, att af sockret kan dragas trådar, då har man tillreds en skal med kallt watten, och deri doppas ett finger eller en pinne, derefter i caramellssockret, så åter i watten igen: om nu det sockret, som fastnat på pinnen, är hårdt som glas, så lyftes sockret af elden; men i annat fall får det koka tills det håller

ler profvet, hwarefter det hålles på en förut oljad och wål astorkad tålgsten, och skåres, innan det fallnar, i hwad fasoner man will hafwa caramellerna.

N:o 474. Wridna Carameller.

När sockret kokat tills det håller ofwans nämnda prof, lyftes det af elden, och blandas deri några droppar af hwad slags efence man will att caramellerna skola hafwa smak af; till exempel cedro-, orange-, bergamo-, m. fl.; men iakttages att endast en sort i sender nyttjas. Derefter slås caramellsockret på en med olja smord och wål astorkad tålgsten, hwarest det får halffallna. Då rullas deraf med händerna långa carameller af ett fingers tjocklek, samt wridas så att de blifwa krusiga; sedan skåras de i lagom stora carameller.

N:o 475. Spunnen Socker-hufwa.

Man kokar socker tills det håller caramellprof, som wid carameller är beskrifwit: Då lyftes det af elden och en styf wisp doppas deruti (har man en dertill gjord kam af bleck, är det så mycket bättre), hwarmed man fram och tillbaka slänger trådar på en tillreds oljad och wål astorkad tålgsten, så långa man kan. Sockret får ej koka under spinningen, men dock ingalunda falla, utan fortsares med slängningen så länge man har något qwar. Derefter sweepes sockret genast omkring hwad bakelse man behagar, som förut bör wara lagd i god ordning på sitt fat.

Af resten socker, som ej låter spinna sig, gö-
ras wridna carameller; och hwad som sedan
fastnar wid skopan, brynes till soja, att der-
med gifwa såser gulbrun färg (se N:o 565).

N:o 476. Rödt Souplé-Socker.

Ett halft skålpund godt socker kokas tills
det håller caramells-profwet (se N:o 473).
Emedlertid arbetas 2:ne ägghwitor med nå-
gra skedblad florsigtadt socker, tills det blif-
wer tjockt och smidigt: då ilägges ett carmin-
pulver, hwarefter det wäl omblandas. När
caramells-sockret lyftes af elden, hålles i hast
nyfnämde blandning deruti, samt röres tills
det börjar höja sig: då stjelpes det hastigt
på papper, men aftas för drag, emedan det
då nedfaller. — Detta socker kan med indigo
göras blått, med saffran gult, och med spenat-
saft grönt.

N:o 477. Socker-Topp.

Man wispar 8 ägg-gulor och 6 hwitor
tillsammans med ett skålpund florsigtadt soc-
ker, tills det börjar att tjockna: då lägges
deri 3 jungfrur godt hwetemjöl och några
droppar cedro-efence. Nu har man tillreds
en af tråd gjord sockertopp med ett hål midt-
igenom, så stort att ett stekspett kan föras
deruti; trådtoppen fästes stadigt på spettet,
och hwitt papper lindas omkring den, hwil-
ket smörjes med skirdt smör, hwarefter spet-
tet sättes framför frisk koleld; sedan öses af
den tillblandade smeten på toppen, under hwil-
ken

En ett fat sättes, och spettet wändes långsamt under pådsning, hwarmed fortsares så länge något af smeten är qwar. När den nu tyckes wara genomgräddad, tages den från elden samt lyftes warsamt från trådtoppen. Sedan kan den antingen gläseras eller öfwer-spinnas med socker; hwarefter den är färdig att anrättas.

N:o 478. Bitter-Bisquit.

Ett skålpund ostalad, hälften bitter, och hälften söt-mandel sköljes, torkas wäl och stötes fin uti en mortel; under stötningen iläggas 3 till skumm wispade ägghwitor, men blott litet i sender; sedan lägges dertill ett och ett halft skålpund florsigtadt socker, hwilket, tillika med 3:ne nya till skumm wispade ägghwitor, omblandas wäl med stöteln. Derefter strykes smeten på en spade, och deraf tagas med en knif små fasoner, som läggas på waxadt papper eller kopparplåtar, samt insättas genast i swag ugnswärme att gräddas, hwarest de böra stå en half timma, hwarefter de uttagas och äro färdiga.

Om mandeln skollas, blifwer bisquiten wackrare, och kan då deraf äfwen göras flera sorter confecturer, om häraf fasoneras ringar, es, fyrkanter m. m., hwilka beströs med strösocker af olika couleurer.

N:o 479. Brända Mandlar.

Ett skålpund socker och något watten hålles uti en caramellskopa. Då det börjar att koka, lägges deri ett fjerdedels qwintincino

cinober eller någon röd saft, hwarmed det kokas vidare tills det blir tjockt: då ilägges ett fjerdedels skålpund hela oskalade sötmandlar, hwarmed det får vidare koka tills mandlarne börja att knäppa: då lyftes skopan af elden, och sockret arbetas wid ena sidan af skopan tills det börjar stelna. Nu upphålles alltsammans på ett fat, och mandlarne, som äro färdiga, bortplockas; men det lösa sockret hålles tillbaka i skopan, att på stark eld smälta; emedlertid röres flitigt deruti, att det ej må brännas. När sockret är smält, iläggas nya mandlar. På detta sätt fortfares tills alla mandlarne äro brända.

N:o 480. Droppar till Couleurer.

Till ett lod coccionelle tages ett stop watten, hwilket får infoka tills blott ett qwarter är qwar, då det får smalna, hwarefter det hålles i en flaska och förwaras att dermed gifwa couleurer åt alla slags confecturer.

Äf saffran göres på samma sätt gult, samt af spenat grönt.

N:o 481. Mandel-Confect.

Ett halft skålpund sötmandel, med några bittermandlar deribland, skallas och stötes fint uti en stor mortel, hwarunder litet i sender tillslås af 3 à 4 äggwhitor. När all mandeln är på detta sätt fint stött, til-lägges ett halft skålpund riswet och sigtadt socker, men blott litet i sender, tills allt är inarbetadt i massan, som då bör wara som en hård deg, hwilken lägges på bakbordet
och

och med sockermjöl (finare sigtadt socker, blandadt med litet pudet eller fint sigtadt stärkelse), rullas små fransar, fyrkanter, stjernor eller hwad fasoner man behagar, hwilka gräddas hastigt i någorlunda warm ugn. Sedan öfverstrykas de med glasur, gjord af sammanarbetad äggghwita och fint stött socker, till deß glasuren blir tjock och slät, och på hwilken kan sättas hwad färg man behagar: den glaserade confecten kan äfwen garneras med spltade citroner eller pomeransskal, samt beströs med couleurt strösocker, hwarefter den insättes i swag ugnswärme, att glasuren må torka.

N:o 482. Röd Confect.

Ett halft skålpund socker sättes på elden, tillsammans med litet watten, att koka tills det börjar tråda sig mellan fingrarne. Då lyftes det af elden och arbetas wid sidan af caramellsfopan, tills det blifwer såsom en tunn gröt; men under arbetningen ihålles två theffedblad barbarissaft samt litet riswet citronskal, hwarefter det uppslås uti stora flata papperslådor, uti hwilka det får halfkallna; sedan skäres det uti hwad fasoner man behagar, samt tages utur lådorna och förwaras.

N:o 483. Hwit Confect.

Göres på samma sätt som den röda, men barbarissaften uteslutes derifrån.

N:o 484. Röd och hwit Confect.

Denna göres af de två ofwannämde sorten, på följande sätt: Man håller i papperslådor

lådor till hälften med hwit confect, och der
öfwanpå röd, eller twärtom, huru man be-
hagar. När nu blandningen något svalnat,
skäres den i bitar af hwad fason man åstun-
dar, och dessa borttagas från papperet då de
äro fullkomligt kalla.

N:o 485. Bisquit i Dosor.

Härtill tagas 6 äggwhitor, hwilka wi-
spas med stålvisp till hårdt skumm, hwari
gulorna nedröras; derefter ilägges 6 lod flor-
sigtadt socker och sedan 6 lod hvetemjöl, hwar-
ester denna smet hålles i små papperslådor
halffulla; härpå lägges syltade bär af hwad
slag man behagar, hwilket öfwerströs med
florsigtadt socker, och lådorna insättas i swag
ugnswärme att gräddas.

N:o 486. Trekantig Confect.

Äf samma blandning, som föregående
nummer, hålles i färdorna af ett groft weckadt
papper, ståldt på en plåt, hwarefter den in-
sättes i swag ugnswärme att gräddas; sedan
tages confecten nått från papperet.

N:o 487. Annan sort Confect.

Bisquitsmet (se N:o 485) hålles i flata
papperslådor, samt öfwerströs med skuren söt-
mandel och gräddas i swag ugnswärme; ut-
tages sedan och skäres i bitar af hwad fason
man behagar. Derefter göres en glasur af
2 à 3 till hårdt skumm wispade äggwhitor,
hwari så mycket florsigtadt socker inarbetas,
att

att det blifwer tjockt som gröt samt fint och smidigt; då iröres något carminpulwer, att den får en wacker röd färg. Med denna glasur öfwerstrykes nu de skurna confectbitarna, hwarefter de åter insättas i ugnen att glasuren får torfa.

N:o 488. Små Sylt-Kakor.

Fem äggwhitor vispas till hårdt skumm, hwari gulorna nedröras; sedan ilägges 5 lod socker, derefter 5 lod hwetemjöl. När detta är väl inblandadt, tages deraf med en sked små plättar af walnötters storlek, som läggas på papper och insättas i ugnen att i swag värme gräddas. När de lyftas ur ugnen, tagas de nått af papperet, hwarefter ett syltadt bår eller någon hård marmelad lägges på släta sidan af hwarje kaka. Nu öfwerstrykas de med hwit glasur, gjord af sammansarbetad äggwhita och florsigtadt socker, hwarefter de insättas i ugnen att torfa.

N:o 489. Glaserad Bisquit-Confect.

Äf glaserad Bisquit-kaka (se N:o 391) skäras skifwor, hwilka fasoneras runda, fyrkantiga, sneda eller hurudana man will hafwa dem, hwilka, trådada på en gaffel, doppas i glasur af chocolad (som göres af till hårdt skumm vispad äggwhita, florsigtadt socker och riswen chocolad); öfwerströs sedan med gult eller hwitt strösocker, och insättas i ugnen att glasuren får torfa; hwarefter de kunna serveras ibland desertten.

N:o 490. Höjd Confect.

Ett skålpund sigtadt socker samt 8 ägg-
gulor arbetas wäl tillsammans, hwarefter ett
qwarter hwetemjöl ditlägges och omblandas
wäl. När allt detta är wäl inarbetadt, idrypes
några droppar cedro-essence, hwarefter degen ut-
kastas på bordet till en dubbel slants tjocklek:
hvaraf utskäras små fasoner, efter behag, hwilka
sättas på en förut wäl upphettad och med wax
smord, astorkad samt sedan swalnad plåt. Nu
har man barbarissast, uppblandad med flor-
sigtadt socker, hwari en pensel doppas, med
hwilken confecten målas innan den insättes i
swag ugnswärme, att gräddas. När confecten
höjt sig, är den färdig att uttagas.

N:o 491. Chocolad-Confect.

Ett skålpund socker kokas med så mycket
watten att sockret deri kan smälta, hwilket
under kokningen alltsom oftast omröres med
en håslef, tills det börjar blifwa så tjockt,
att, när man hastigt upplyfter håsleswen och
blåser starkt derpå, det på framsidan får sig
blåsor: då ilägges riswen chocolad, hwarefter
det lyftes af elden och arbetas wid sidan af
kastullen, tills det blifwer såsom en tunn gröt.
Nu hålles det i flata papperslådor, och, när
det är till hälften steladt, skäres det i lagom
stora bitar, hwilka sedan kunna serveras bland
deserten.

När Chocoladsockret är så swalt, att det
kan handteras med händerna, så bör man
hafwa tillreds små ihoprullade diviser, och

Fring hwarje dwis formeras af blandningen såsom ett litet ekollon, hwilket doppas först i ägghwita och sedan wältras, somliga i gult, några i hwitt, och andra i rödt strösocker.

Sockergryn, Strösocker, Sockermandlar m. fl. fordra så widlyftig tillredning, att det blir kostsamare att göra dem i wanliga kök, än att köpa dem hos Sockerbagare.

N:o 492. Sockrade Winbår till Desert.

Härtill nyttjas hålst hwita winbår, som böra wara wäl mogna, och hwaras utsökas de vackraste flasarne, som sköljas i friskt watten samt uppläggas derefter på rent linne att torka. Några ägghwitor hålles i ett porcelains, eller stensfat, som lutas åt alla sidor, att det öfwerallt deraf blir smetigt, hwarefter ägghwitorna åter uthållas, och båren, fria från watten, ditsläggas, ett par flasar i sender, hwilka i fatet omkastas tills de öfwerallt blifwa smetiga. Emedlertid hafwes fint stött socker tillreds, tjockt utbreddt på ett stort pappersark, hwaruppå de af ägghwitan smetiga båren utbredas och öfversigtas med så mycket socker att de blifwa betäckta deraf; sedan upplockas flasarne och läggas warsamt på en torr sigt, der de i en timmas tid få torka; hwarefter de äro färdiga att anrättas såsom Desert.

N:o 493. Glaserad Srugt.

Socker kokas med endast så mycket watten att det kan smälta, tills det håller caramellsprof (se N:o 473). Emedlertid sättes
syltad

syltad frugt, såsom plommon, päron, fikon m. fl, på trädspinnar och doppas i caramellssockret. När all frugten är på detta sätt doppad och sedan väl kall, borttagas pinnarna, hwarefter frugten anrättas bland desertten. Erinras att sirapen, hwari frugten är syltad, skall vara väl afrunnen, innan frugten doppas i caramellssockret.

N:o 494. Svenska Sockerbröd.

Tolf äggwhitor vispas till hårdt skumm, hwarefter 12 lod socker och sedan 12 äggulor med en trädsked deri nedröras; derefter inarbetas 12 lod hvetemjöl, att det blifwer såsom en tjock gröt. Nu öses smeten uti en dertill gjord tratt, och forneras på papper i hwad fasoner man behagar, samt öfverfigtas med socker; men det sockret som fallit på papperet bortblåses väl, hwarefter de på en plåt införas i swag ugnswärme. När sockerbröden äro gräddade, tagas de med en tunn knif nått af papperet.

N:o 495. Kostade Thébröd.

Till ett skålpund florsigtadt socker tagas ägg af samma wigt, hwilka slås till sockret och röras med en styf wisp i en oförtennt kittel, tills det blifwer tjockt: då ilägges ett skålpund fint hvetemjöl. När det är väl inblandadt, hålles smeten midtpå en litet mjölad plåt och insättes i swag ugnswärme att gräddas. Då den öfwerallt har höjt sig, är den färdig att uttagas, och får kallna, hwar

efter den skäres i skifwor, hwilka läggas på halster att litet rostas i någorlunda warm ugn.

N:o 496. Sina Thé-Kringlor.

Degen dertill göres af $\frac{1}{2}$ skålpund skollad och med några droppar watten fint stött mandel, $\frac{1}{2}$ skålpund stött socker, $\frac{1}{2}$ skålpund twåttadt smör och en mark godt hwetemjöl: af denna deg formeras små kringlor, som ofwan på bestrykas med ägg-gulor och doppas genast uti sammanblandadt stött socker och fint hackad sötmandel, hwarefter de sättas på smorda plåtar och gräddas uti en lagom warm ugn.

N:o 497. Mandel-Mjöl.

Ett skålpund söt och ett fjerdedels skålpund bittermandel skollas och stötas ganska fint tillsammans med ett skålpund socker; på denna massa slås en kanna godt brunnst eller kall watten, och omröres. När detta stått några timmar, silas det genom hårsigt; mandelmjölken kan sedan utspådas med mera watten och ilägges mera socker, alltsom man will hafwa den mer eller mindre stark och söt.

N:o 498. Lemonad.

Till en kanna uppköft watten tages ett skålpund socker samt ett qwarter mosler, eller ock hwitt franskt win, jemte saften af 4 citruser. När detta är wäl omblandadt och sockret smält, kan Lemonaden serveras antingen warm eller kall. — Den som åstundar smak af canel, kan äfwen i bålen ilägga en bit deraf.

N:o 499. Att sylta Pomeranser.

Det yttre skalet skäres helt tunnt från pomeranserne, som derefter fastas i friskt watten, hwarest de så ligga öfwer natten. Morgonen derpå göres ett litet hål i ena ändan, hwarigenom så mycket kärnor som är möjligt uttagas; sedan läggas pomeranserne i en rimlig kittel med uppköft watten, att smält koka, tills man utan swårighet kan tråda ett halmstrå igenom dem; men under kokningen ömsas köft watten två eller tre gånger, alltsom de äro bästa till. Derefter upptagas de och läggas i kallt watten, tills de blifwa swalnade, hwarefter de uppläggas på mångdubbelt linne att afrinna. Emedlertid kokas tunn sockerlag, som klaras med ägghwitor, hwarefter ett litet hål skäres i andra ändan af pomeranserne, igenom hwilket de öfriga kärnorna uttagas. Nu kokas pomeranserne warsamt i sockerlagen, tills de blifwa klara; men om lagen infokar, bör man hafwa mera deraf tillreds att påspåda när det behöfwes, hwarefter de ösas i burkar att förwaras.

N:o 500. Att sylta Pomeransskal.

Pomeranserna skäras midt i tu på längden: allt inkråmet, tillika med något af det hwhita skalet, borttages. Sedan kokas skalhalfworna i watten, tills de blifwa mjuka, att ett halmstrå lätt kan stickas derigenom: då uppläggas de på rent linne att falla. Emedlertid kokas en så tjock sirap af socker och watten, att den inemot trådar sig mellan fingrarna: då aflystes den och får falla.
Nu

Nu läggas skalen i sin tillårnade burk, och den kalla sirapen slås deröfver; sedan öfverbindes burken med papper, och får stå i 3 à 4 dagar: då efterses om sirapen blifwit tunnare, i hwilket fall den silas från skalen och kokas med mera socker, tills den blifwer lika så tjock som första gången; nu afnstes sirapen och får kallna, hwarefter den hålles till skalen igen, som då äro färdiga att förvaras. 2 à 3 weckor derefter observeras om sirapen åter blifwit tunn, i hwilket fall den frans silas och hopkokas å nyo, men hålles alltid kall på skalen.

N:o 501. Att sylta Citronskal.

Citronskalen skåras, strådas och kokas som de föregående, hwarefter de läggas i kallt watten, hwilket dagligen ömsas under trenne dygn, som citronskalen böra ligga deri. Derefter uppläggas de på rent linne, att watten må wäl afrinna. Under tiden kokas en sockerlag, så tjock att den är nära att tråda sig mellan fingrarna. När denna lag är wäl kall, läggas skalen deruti, hwarmed de få stå i tre eller fyra dagar, hwarefter lagen silas derifrån, och kokas med något mera socker, tills den åter är nära att tråda sig, hwilken, då den är kall, åter hålles på skalen. Den som will, kan hålla ett skedblad franskt brännwin öfwanpå i burken, så hålla skalen sig bättre.

N:o 502. Äppel-Gelé.

Äpplen skalas och skåras i fljstor samt sönderkokas i litet watten, hwarefter äppelmusten

musten eller saften wrides genom en ren handduk; sedan får den stå att klarna till nästa dag. Derefter väges saften, och af lika mycket stött socker, som saften vägt, kokas en tjock lag, i hwilken äppelsaften sedan hålles; men om äpplena ej varit nog sura, tillsås litet citronsaft, hvarmed det under jemn omröring får koka så länge, att, då man dropper en droppa deraf på ett knifblad, den hårdnar och blifwer såsom ett gelé; då aflystes det och förwaras i burkar.

N:o 503. Krusbårs-Gelé.

Af krusbår göres gelé på samma sätt som af äpplen. — Dessa geleer kunna sedan skåras i skivor och glaseras med caramell samt anrättas bland desertten.

N:o 504. Äppel-Marmelad.

Eds frugt, helst Astrakaner, skåras i tunna skivor, som läggas i kallt watten och kokas till mos, hwilket kramas genom hårsigt. Till 5 skålpund af detta mos tages 12 skålpund socker, hwilket kokas wid sagta eld tills det ser klart ut; och då en droppa deraf, drypen på en kall tenntallrik, hårdnar, så att den kan skåras med knif, då är marmeladen färdig att uppösas i burkar och förwaras.

Marmelad kan på samma sätt göras af flera sorters frugt.

N:o 505. Påron i Lingonsaft.

Twå kannor lingon rensas och kokas med litet watten tills de wäl sasta sig, då
de

De uppösas i en silduk, som upphänges, att saften får väl fräninna; emedlertid förvållas 2 kappar syltpåron i watten, hwarefter de skalas, och, om de äro mycket stora, skäras de midt i tu längs efter. Nu hålles lingonsaften i en sten- eller malingryta, tillika med 2 à 3 skålpund socker eller sockersirap, en bit canel och gula skalet af en half citron: när detta uppkökar, skummas det, hwarefter påronen iläggas att få ett uppkök; sedan upptagas de och utbredas på fat, åfvensom saften upphålles i en kruka; när alltsammans är kallt, nedläggas påronen i en burk och saften hålles deröfwer. Hwarefter de äro färdiga att begagna i stället för crème, både med och utan gräddskumm.

N:o 506. Att sylta Apricoser.

När Apricoserne äro fullwuxna, men ej fullkomligt mogna, flyswoas de, och stenarne uttagas samt frožas, och kärnorna läggas affides. Lika mycket socker, som de rensade apricoserne wåga, lägges tillika med litet watten i syltkitteln, hwilken sättes på elden. När sockret friskt kokar, skummas det väl, hwarefter det åter får koka tills lagen är klar och simmig: då läggas apricoserna deruti, men ej så många i sender, att de ligga trångt. När de kokat tills de kännas mjuka, upptagas de och läggas på ett durkslag, hwarefter sockerlagen väl skummas; och när den åter kokar, ditläggas flera apricoser; hwarmed fortsares på samma sätt till dess alla äro kokta. Då nu alla apricoserne äro upplagda på

på durkslaget, och såsen wäl afrunnen, nedläggas de i sin burk. Sedan kokas all sockerlagen, tillika med kårnorna, under noggrann skumning, tills sirapen blir så tjock, att den trådar sig mellan fingrarne, hwarefter den, så het den är, hålles öfwer apricoserna. Ser man att den någon tid derefter börjar jäsa, läggas apricoserna åter på durkslag, och lagen kokas tills den håller ofwanstående. prof, hwarefter apricoserne läggas i sockerlagen att blott uppkokas, hwarunder den wäl skummas; derefter hållas de åter igen i sin burk att förvaras.

N:o 507. Att sylta Persikor.

När persikor börja att mogna, asplockas de, och om de äro hårda, läggas de i kallt watten och såttas på swag eld, hwarest de blifwa stående tills de mjukna, då de åter läggas i kallt watten och sedan på rent linne, hwarefter de klyfwas midt i tu och kårnorna nått borttagas. Sedan kokas en ej för tjock sockerlag, som klaras med äggghwitor, i hwilken persikorna läggas att koka, tills de blifwa klara, hwarefter de uppösas att stå i 3 eller 4 dagar. Ser man då att lagen är för tunn, så kokas en ny lag, till hwilken den förra silas, att tillika med den nya uppkokas, hwarunder ett matskedblad franskt sprit ihålles, på det de må hålla sig bättre. Derefter slås lagen öfwer persikorna i den tillårnade burken.

N:o 508. Att sylta Persikor på annat sätt.

När persikorna äro fullwuxna, men ej
mog.

mogna, piggas de med en fin sticka, hwar-
 efter de kokas i en någorlunda summig, med
 äggghwita klarad sockerlag; men de mest omogs-
 na iläggas först, att alla må hinna på en
 gång blifwa mjuka. Då upptagas de och låg-
 gas på ett durkslag, att säsen må afrinna,
 hwarefter de, fallnade, läggas i burken, och
 lagen uppkokas å nyo samt slås kokhet öfwer
 dem. På detta sätt få de stå i twenne da-
 gar: då kokas en tjock sockerlag, att den träs
 dar sig mellan fingrarna, hwartill den på per-
 sikorna slagna lagen silas, som tillsammans
 med den nya får wäl uppkoka. Sedan läggas
 persikorna deruti, att få en uppkökning, hwar-
 under litet franskt sprit dithålles, hwarefter de
 tillika med lagen slås i sin tillårnade burk att
 förwaras.

N:o 509. Att sylta gröna Plommon.

Plommonen hårtill få ej wara fullmogna,
 men ej heller kartaiga; stjelfarne böra sitta
 wid dem. De piggas rundtomkring med en
 fin sticka och fastas i kallt watten. När al-
 la äro piggade, sättres splikitteln på elden med
 kallt watten; plommonen läggas deruti, och
 pakas noga på dem, när de komma upp från
 botten, att de genast upptagas och läggas
 åter i kallt watten; derefter utbredas de på
 rent linne att wattenet må utdragas. Nu ko-
 kas en tjock sockerlag, som får falla; emed-
 lertid ställas alla plommonen bredwid hwar-
 andra på botten af en flat bunke, och öfwer
 dem slås den falla sockerlagen, hwarmed plom-
 monen få stå till andra dagen, då de wara
 samt

samt läggas uppå en sil, till des lagen wäl afrunnit, då plommonen åter läggas i bunken. Sockerlagen sättes på elden, tillika med något mera socker, och kokas tills den blir simmig och klar, men hålles ej på plommonen förrän den är kall. På detta sätt affilas och uppskokas sirapen ännu 3 à 4 gånger eller tills all syra är utur plommonen. När lagen kokas sista gången, så slås litet franskt sprit deruti, och syltet lägges i sin burk.

N:o 510. Att sylta gula Ägg-Plommon.

Plommonen läggas i kallt watten uti en malmgröta, som sättes på elden, men få ej koka, utan så snart plommonen börja mjukna, upptagas de och läggas i kallt watten; sedan drages skinet nått af dem. Nu kokas en tunn sirap af två skedblad riswet socker till hwarje skedblad watten. När sirapen lyftes af elden, läggas plommonen deruti, hwar med de så stå i tvåänne dygn: då silas lagen derifrån, uppskokas och skummas, samt slås, så het den är, åter öfwer plommonen. På detta sätt fortfares 3 à 4 gånger, med några dagars uppehåll mellan hwarje gång, på det plommonen må hålla sig och ej komma i jäsning.

N:o 511. Att sylta Kengflor.

Plommonen asplockas innan de äro fullkomligt mogna, piggas med en trådpinne och läggas mellan rent linne, hwarmed de torfas wäl. Sedan wägas plommonen, och af lika wigt

wigt socker kokas en lag, så tjock att den trädar sig mellan fingrarna, i hwilken Kengflorna läggas, att få en hastig uppkökning. Deres efter lyftas de af elden och skakas tills mesta hettan är afgången, hwarefter de tillika med sockerlagen hållas i sin burk; men skulle lagen nu ej wara nog tjock, så slås plommonen på durkslag, och lagen kokas tills den blir tillräckligt tjock, i hwilken plommonen läggas att få ett uppkök, men ej mer, hwarefter de skakas tills mesta hettan är afgången, då de kunna förwaras.

N:o 512. Att sylta Kengflor på annat sätt.

Kengflor tagas innan de blifwa fullmogna, piggas och läggas i sjöwatten, som dagligen ombytes i trenne dygn, hwarefter de sättas på elden i kallt watten att blifwa heta, men ej koka. Så snart plommonen börja flyta, upptagas de och läggas på ett såll, wäl utbredda, så att fuktigheten kan lätt afdunsta; sedan kokas af fint socker och watten så mycket sockerlag, att den kan skyla plommonen, som läggas i ett flatt kärl, och när lagen är kall, hålles den på plommonen. Dagen derefter affilas lagen, ett stycke socker doppas i watten och lägges deri, hwarmed den får uppkoka: då lyftes grytan af elden och plommonen läggas deri, hwarefter den omskakas och skummas wäl. Detta förnyas ännu 2 à 3 gånger, eller tills intet skum synes. — Erinnras, att en eller två dagar bör wara mellan hwar uppkökning.

N:o 513. Krikon eller röda Plommon
i Brånwin.

Till 4 skålpund plommon tagas 3 skålpund stött socker, som tillika med plommonen lägges hwarstals i en stenburk, som öfwer täckes med ett lock, hwilket fastsmetas med deg, hwarefter burken nedsättes i en jerngryta med watten, att koka i 5 eller 6 timmar. Då burken lyftes af elden slås ett halst qwarter brånwin på plommonen, under det de ännu äro warma; hwarefter locket påläggas och plommonen få kallna, samt förwaras sedan i glasburkar.

N:o 514. Att sylta Ananasbår, Smultron,
eller Jordgubbar.

Till ett skålpund bår tages ett skålpund socker, som kokas med litet watten till en tjock sirap, hwilken slås kall öfwer de förut rensade båren, hwilka esomoftast med en sked nedtryckas i sirapen. Efter 1 à 2 dygn slås båren på ett durkslag, att sirapen får afrinna, hwilken sedan sättes på elden att uppkoka, tills den får sin förra tjocklek, hwarefter båren iläggas och kokas tills de börja swälla, då de warma slås i sin burk.

N:o 515. Att sylta Sikon.

Sjowatten uppkokas, och fikonen läggas deri för att koka, till des de blifwa så mjuka, att man kan sticka en knappnålsknapp igenom dem, hwarefter de upptagas ur watten och skalas samt läggas på rent linne. Sedan kokas en lagom tjock sirap af ättika och

och socker, hwaruti fikonen, tillika med några neglikor och 2 à 3 bitar canel, läggas att koka, till dess fikonen blifwa klara wid stjelfken. Derefter slås de uti sin burk att förvaras.

N:o 516. Att sylta Hallon.

Mål mogna hallon rensas och vågas; dertill tages socker af samma wigt, hwaras kokas en så tjock sirap, att den trådar sig mellan fingrarna; deruti läggas hallonen att smält koka, tills de synas klara; men under kokningen skummas de noga, hwarefter de förvaras i burkar.

N:o 517. Att sylta Hallon på annat sätt.

Hallonen rensas och vågas; dertill tages lika wigt socker, som med watten kokas till en tunn sirap, hwilken under kokningen skummas mål. Emedlertid läggas hallonen i ett djupt fat; och då sirapen är kall, hålles den öfwer hallonen, hwarmed de få stå i trenne dygn; då affilas sirapen och kokas tills den blir så tjock, att den trådar sig mellan fingrarna, hwarefter bären iläggas, att sagta koka några minuter; derefter uppösas de och förvaras i burkar.

På detta sätt koka, gå hallonen ej så lätt sönder.

N:o 518. Att sylta Bigaronger.

Bigarongerne rensas, stenarne borttagas, frobas, och kärnorna urtagas och sättas af-sides. Emedlertid kokas en tjock sirap af något watten samt så mycket socker som bä-
ren

ren wåga; under kokningen skummas och skum-
res lagen med åggghwitor, hwarefter bigaren
gerne ilåggas att under ständig omskafning
kokas, hwarwid allt skumm borttages, tills
de blifwa klara. Då ilåggas kårnorna, hwar-
efter syltet lyftes af elden, samt skakas tills
mesta hettan är afgången, hwarefter de slås
i burkar. När syltet är wäl kallt, doppas
en fjäder i franskt brännwin, hwarmed man
stryker ofwanpå i burken, hwaröfwer waxadt
papper lägges; och sedan öfwerbindes burken
och förwaras i kalle rum.

N:o 519. Att sylta klara Kårsbår.

Kårsbåren rensas, stenarne uttagas och
kroas samt kårnorna fränstillas, och deraf
lägges en i hwart kårsbår, hwarefter något
drygare florsigtadt socker tages, än kårsbåren
wåga: dermed insockras kårsbåren hwarstals
i en djup skål, hwarest de blifwa stående
öfwer natten. Derefter afhålles saften i sylt-
grutan och kokas under skumning och om-
röring, tills den blir någorlunda tjock: då
ilåggas båren att under omskafning koka tills
de blifwa klara, då syltet lyftes af elden;
men med skafningen fortfares tills det blifwer
inemat swalt. Sedan slås det i burkar att
förwaras.

N:o 520. Att sylta klara Kårsbår på
annat sätt.

Sedan stenarne äro nått urtagna, wå-
gas båren, och dertill toges lika wigt socker,
hwilket kokas till en tjock sirap, hwaruti bå-
ren

ren läggas och så smått koka tills de blifwa klara, men ej rynfiga; under kokningen skummas bären och skwalpas, att de blifwa fulla af saft. Sedan upphållas de och så stå i sin lag i tvåanne dagar, hwarefter lagen afsjilas, och får koka tills den blir så tjock, att, då man dryper en droppa på en tallrik, den ej utwidgar sig, utan står hög som en pärla; men under kokningen aftas noga att sirapen ej brynes. Då denna sirap är kall, läggas bären deruti, tillika med ett par skedblad franskt brännvin, hwarmed de skwalpas tills de se stora och fulla ut; hwarefter de förvaras i burkar.

N:o 521. Bruna Rörbår.

Deßa syltas alldeles lika som de N:o 519; men, såsom mindre kostsamt, kan dertill tagas ett skålpund sockersirap till hwart skålpund bår. Sirapen hopkokas något och skummas; derefter iläggas bären och kokas tills de blifwa klara och lagen derpå ej är för tunn. Sedan iläggas kärnorna, syltet lyftes af elden och omskakas väl, hwarefter det förvaras i burkar.

N:o 522. Att sylta hwita Stickelbår.

Härtill tages af den stora röda sorten Engelska stickelbår, innan de ännu börjat rodna. Deßa rensas, och i blommandan af bären skäres en skorra, hwarigenom alla kärnorna urtagas; derefter förvållas några bår i sender i watten med mycken warsamhet, att de ej hopfalla, utan behålla sin form, och
upp

uppläggas sedan på linne; nu kokas en ej för tjock sirap af fint socker och watten, hwilken skires med några wispade ägghwitor, och silas, att den blir wäl klar. När denna sirap kallnat, hålles den ofwanpå de emedlertid i en stål lagda bären, som omskafas wäl och dermed stå i twänne dagar, men omskafas som oftast, hwarefter sirapen assilas och kokas tillsammans med ett stycke socker, tills den blir något tjockare än förra gången. Då denna sirap är ljum, hålles den åter på bären, hwilka wäl squalspas och sedan stå i trenne dygn, hwarefter en dylik kokning werkställes; derefter förwaras syltet i burkar.

N:o 523. Att sylta röda Stickelbär.

Bären rensas endast på det sätt att stjelf och blomma borttagas, hwarefter de sköljas och upphållas på ett såll, att watten får af rinna, och sedan utbredas på rent linne. Emmedlertid kokas en tjock sirap af något watten och lika wigt socker som bären wäga, hwaribären läggas att på sagta eld stå koka tills de blifwa klara, då de uppösas att förwaras i burkar.

N:o 524. Att sylta röda Winbär.

Sedan bären äro repade af qwistarne, wägas de, och dertill tages lika mycket socker, hwilket, tillika med litet watten, kokas till en tjock sirap, som skummas wäl, hwaruti bären läggas att sagta koka tills de blifwa klara; men under kokningen skummas de flitigt, hwarefter de förwaras uti glasburkar.

N:o 525. Att sylta swarta Winbår.

Båren repas af stjelfarne, och blommor, na bortklippas nått; hwarefter båren wågas, och dertill tages lika mycket socker, som med litet watten kokas till en tjock sirap, i hwilken båren läggas att koka tills de blifwa flara, hwarefter de lyftas af elden och skakas tills mesta hettan är afgången. Emedlertid fringswalpas burken inuti med litet sprit, som sedan uthålles, hwarefter syltet ditslås att förwaras.

N:o 526. Rødt Winbårs: Gelé med Hallon.

Till fyra kannor röda winbår tagas två kannor hallon, hwilket alltsammans, tillika med ett halft stop watten, slås uti en syltkittel att koka, tills båren lemnat all saften ifrån sig. Då uppösas de på en hårsigt, att saften utan påtryckning kan asrinna; hwarefter saften wåges, och sedan lika mycket socker, hwilket sednare lägges i syltkitteln, hwaruti ett halft stop watten slås. Då sockret är smält, dithålles saften, att under flitig skumning friskt koka, till dess en droppa deraf trädar sig mellan fingrarna; hwarefter syltet lyftes af elden och röres tills mesta hettan är afgången; då hålles det i burkar att förwaras. När det är wäl kallt, öfwerstrykes geléet med en fjäder, doppad i franskt brånwin, samt öfwerbindes med waxadt papper.

N:o 527. Rødt Winbårs: Gelé utan Hallon.

Göres på samma sätt som det föregående;
men

men hallonen uteslutas. På samma sätt göres
äfwen *Switt Winbårs-Gele*.

N:o 528. Att sylta Nypon.

Nyponen rensas från kärnor och fnas,
mågas och stjelpas i kallt watten; sedan upps-
tagas de och urblåsas hwart och ett, hwar-
efter de läggas på ett durkslag, som nedsättes
i en kokande wattengryta, hwarest de så koka
tills bären börja att spricka. Då upptages
durkslaget hastigt och sättes i kallt watten;
derefter urblåses wattenet väl utur hwarje
nypon, som sättes upp och nedvändt på en
dertill utbredd duk, att wattenet må vidare
ajrinna. Emedlertid kokas en lag af något
watten och så mycket socker som bären måga,
hvilken klaras med äggwhitor och väl skum-
mas. Då sirapen är såsom en wålling, läg-
gas nyponen deruti, att under omskafning ko-
ka tills de börja att klarna och blifwa mjuka:
då lyftas de af elden och smalspas tills de
swalna; hwarefter de nedläggas i glasburkar
att förwaras.

N:o 529. Att sylta Hjortron.

Dertill tagas stora, rediga hjortron, hvil-
ka mågas; af lika wigt socker kokas, tillsam-
mans med litet watten, en något simmig lag,
hvilken hålles ljum öfwer bären, som dermed
stå till andra dagen. Då affilas lagen och
hopkokas tills den inemot trådar sig mellan
fingrarna, hwarefter bären iläggas att endast
stå ett sagta uppkok. Derefter lyftas de af
elden, och skakas smält tills mesta hettan är
afgåån.

afgången; hwarefter de upphållas i burkar att förvaras.

N:o 530. Att sylta Barbarisbär.

När barbarisbären äro fullmogna, men ej skumpna, aftagas de tåtaste och vackraste qwistarne; utur alla bären bortrensas de små fårnorna med mycken afksamhet, att bären ej falla från qwistarne, som derefter fastas i friskt watten; sedan uppläggas de på linne, att watten får afdragas. Emedlertid kokas af socker och litet watten en tjock sirap, hwari bären läggas, att på sagta eld kokas tills de blifwa klara; hwarefter de förvaras i burkar, och nyttjas till att garnera crèmer, syltbuddingar, m. m.

Anmärkes: att alla Sylter måste wara väl fästa, innan de färis, hwaruti de förvaras, öfwerbindas med papper.

A la Glace.

N:o 531. Huru Glacedosan nedfrysas, när à la Glace skall göras.

Tjock is sönderbultas, och deraf lägges i en hög bytta eller wanlig hink 3 à 4 hwarf, med en nåsma groft salt mellan hwarje hwarf; deruppå nedsättes en af tenn gjord och med tätt lock försedd glacedosa, hwilken hwarfstals fringbäddas med is och salt, tills hinken blir full och dosan alldeles betäckt; men tillses noga att locket är väl tilltryckt på dosan, på det
intet

intet salt må komma deruti. På detta sätt blir den stående en qwarts timma; derefter borttages isen endast så mycket att locket kan astagas, och den glaceblandning, man behagar, dithålles, hwarefter locket åter påsättes, och dosan surras nu friskt fram och tillbaka; men locket astages allt som oftast, och med glacespaden (en trädspade med långt skaft, gjord i fason af en skofwel) arbetas allt det löst, som fastnat wid botten och bräddar; hwarefter locket genast påsättes igen, och med surrningen fortfares tills glacen är så hårdt frusen, som man will hafwa den. Då hålles den smälta isen eller wattenet bort, hwilket bäst låter göra sig, om wid botten af hinken finnes ett tapphål; men dosan får qwarstå i isen tills glacen skall anrättas. På detta sätt arbetas alla här anförda Glacer.

N:o 532. Grädd - à la Glace.

Till ett stop söt grädda tages 8 ägg och ett halft skålpund socker. Gräddan uppfokas; emedlertid sönderslås och wispas äggen wäl; dertill hålles under stark wisping den kofa gräddan. Sedan slås alltsammans, tillika med sockret, uti en kastrull och sättes på elden, att under beständigt wispande wäl upphettas, men ej koka; derefter aflystes det och silas flera gånger genom hårsigt, samt sättes att falla. När glacedosan är nedfrusen, hålles 3 à 4 droppar eau d'orange eller marasquin till gräddan, hwilken då slås uti glacedosan, hwarefter arbetet börjas, som i glacedosans nedfrysning är beskrifwit.

N:o 533. Vanille : à la Glace.

Den göres lika med Grädd : à la glace, allenast med den skillnaden, att när gräddan uppfokas, ilägges en skida vanille, hwilken bortrages när gräddan wispas till äggen. Eau d'orange och marasquin uteslutas då alldeles.

N:o 534. Ägg : à la Glace.

Ett stop sot grädda kokas med en skida vanille; emedlertid wispas 12 ägg-gulor wål, och dertill slås den kofra gräddan, tillika med ett halft skålpund socker, under starkt wispan-
de. Derefter slås alltsammans tillbaka i kasstrullen, som sättes på elden, att blandningen under jemn wispning blir wål upphettad, men får ej koka; sedan silas den flera gånger genom hårsigt, hwarefter, när blandningen är kall, den är färdig att slå i glacedosan.

N:o 535. Bär : à la Glace.

Hälften sura och hälften söta bär, af hwad slag man behagar, kramas sönder och silas wål; sedan kokas en tjock sockerlag, och deraf blandas efter smak den silade bärsaften, hwarefter den hålles i glacedosan, som då skall wara tillreds nedfrusen; derefter börjas arbetet, som wid N:o 531 är beskrifwit.

N:o 536. Gallon : à la Glace.

Bären sönderkramas, saften utwrides genom en ren silduk, och blandas med några droppar citronsast och sockerlag efter egen smak, hwarefter blandningen hålles i glacedosan, och arbetas, som förut är beskrifwit.

N:o 537. Körsbärs : à la Glace.

Den göres som den föregående, men kärnorna borttagas innan bären sönderkramas, ty annars blir saften för best. Om hallon och körsbär blandas, blifwer saften deraf ganska god; och i sockerlagen kokas en bit citronskal, hwarmed saften uppblandas.

N:o 538. Smultron : à la Glace.

Ett halft stop söt grådda, 7 ägg-gulor och 8 lod socker hålles i en kastrull och wispas öfwer frisk eld tills det börjar koka; då löstes det af elden, men med wispingen fortfares tills det blifwer kallt. Nu sönderkramas ett stop goda friska smultron, som läggas i en kastrull, tillika med ett halft skålpund socker, hwilket sättes på elden att blifwa så varmt, att sockret smälter och smultronmoset blifwer rödt, som då sättes att kallna. Emedlertid arbetas den kokta gråddblandningen i den förut nedfryssta glacedosan, tills det börjar tjockna: då ihålles smultronmassan, och med arbetet fortfares tills glacen blir färdig.

N:o 539. Glace af Äpplen och Påron.

Af frukten göres marmelad (se Äppel-marmelad N:o 504), som utblandas något med en sirap, kokad af citronsaft och socker, hwarefter det hålles i den nedfrysna glacedosan, och arbetas som wid glacedosans nedfrysning är nåmdt; men sedan glacen är halffrusen, arbetas den blott med glacespaden tills den blifwer nog fin och hårdt frusen.

N:o 540. Chocolad : à la Glace.

Ett halft stop grädda, 8 lod Osockrad Chocolad, $\frac{1}{2}$ skålpund socker och en bit vanille kokas tillsammans; emedlertid vispas fem ägggulor i ett djupt fat, hvar till den heta blandningen hålles, som vispas väl; sedan hålles alltsammans i kastrullen tillbaka, att under jemn vispning upphettas, men ej koka; hvar efter blandningen silas flera gånger genom hårsigt. När den är väl sval, hålles den i glacedosan, som förut bör vara nedfrusen, och arbetas tills glacen blir färdig.

N:o 541. Pounsch : Glace.

Åf ett och ett halft skålpund socker och litet brunnsvatten kokas en tunn sirap. När den är kall, lägges deri gula skalet af 2 citroner samt saften framad ur 7 à 8, alltsom de äro stora till; men inga kärnor så medfölja, emedan de gifwa en best och obehaglig smak. Sedan uppblandas sirapen med ett halft quarter brunnsvatten, hwarefter alltsammans silas 5 à 6 gånger genom en hårsigt; men om blandningen, då den silas andra eller tredje gången, har nog stark smak af citronskalen, så borttagas de genast; och med silningen fortsares tills blandningen kännes hal, när man doppar fingret hastigt deruti och sedan stryker det mot tummen. Då hålles den i glacedosan, som alltid bör vara nedfrusen tillreds innan glaceblandning ihålles, hwarefter den arbetas som vanligt. Gryser det då hastigt och groft, så ihålles ett par skedblad tjock sockerlag; derefter fortsares med arbetet tills glacen är fullkomligt så stadig,

stadig, som den bör vara när den är färdig. Då iläggas 2:ne äggwhitor, wispade till hårdt skumm, och ett qwarter arack, som arbetas wäl ned, hwarefter glacen är färdig, att serveras. Observeras att aracken ej hålles för tidigt till glacen, emedan det hindrar den att vidare frysa.

N:o 542. Citron-Glace.

Den tillredes lika som Pounsch-glace, endast med den skillnaden att dertill tages mera citronskal, och aracken uteslutes.

N:o 543. Glace af Marasquin.

God citronsast och sockerlag blandas tillsammans, att blandningen blifwer mera söt än sur; sedan öses den och silas flera gånger genom hårsigt, hwarefter blandningen är färdig att hållas i den tillreds nedfrusna glacedosan, att der surras och arbetas tills den är inemot färdigfrusen: då ihålles så mycket marasquin, att glacen får tillräcklig smak deraf.

N:o 544. Glace-Raka.

Tolf stycken ägg wågas, och dertill tages lika wigt smör, äswensom lika wigt försigtadt socker, samt lika wigt mjöl. Äggen sönderslås först och gulorna tillika med allt sockret läggas i ett stort fat, hwaruti det med en trådslef arbetas, tills det börjar att hwitna; hwarefter mjölet iröres och sist smöret, som förut är skirrt och nära swalt. Emedlertid wispas äggwhitorna till hårdt skumm, hwilket röres till den öfriga massan. Sedan strykes på papper af smeten 10 à 12 runda kackor;

kor; men i hwarje kaka lemnas ett så stort hål som glacedosans widd, hwarefter kakorna insättas i ugnen på sina papper. Då de äro gräddade, tagas de warsamt af papperen och efterses om hålen deruti bibehållit sig runda; i annat fall putsas de med en pennknif, så att de blifwa fullt så stora som öppningen på glacedosan; derefter läggas de ofwanpå hwarann, med sult mellan hwarje kaka. Nu wispas hwitän af 4 ägg till hårdt skumm, hwaruti lägges 2 droppar cedro-essence och 6 matskedblad flor- sigtadt socker, hwarmed man öfwer och rundt omkring bestryker den sammanlagda kakan, hwilken beströds med flor- sigtadt socker och föres uti varm ugn att blifwa ljusgul; när den tages ur ugnen, sättes den warsamt på anrättningsfatet. Nu har man tillreds en färdigfrusen Vanille- eller ock Ägg- glace (se N:o 533 eller 534, sid. 246): Glacedosan doppas hastigt i hett watten, att glacen lofnar, hwarefter den genast urstjelpes midt i öppningen af den heta tårtan, som straxt inbåres på bordet, och serveras innan glacen hinnet smälta.

Sallater.

N:o 545. Grön Sallat.

Räktus och krasse, hälften af hwardera, rensas och sköljas väl; hwartill göres en sås af 2 à 3 hårdkokta ägg- gulor, som sönderkrasmas, lika många skedblad fin matolja, lika mycket ättika, samt stött starkpeppar och salt efter

ter smak, åfwen ett theffedblad socker, om så behagas, hwarefter den anrättas på sin assiette och garneras med fint hackade rödbetor. — På samma sätt tillredes husmudsallat, då den först strådes, sköljes och skåres i flystor.

N:o 546. Inlagd Indianst Krasznopp.

Krasznoppen rensas och sköljes; lägges sedan på rent linne, att watten må wäl af rinna, hwarefter man håller den i en stenburk eller kruka, och slår öfwer den kofhet winåttika. Burken betäckes genast med en fyrdubbel handduk, hwaröfwer sättes en stentallrik. När krasznoppen blifwit kall, förwaras den i glasburk.

N:o 547. Inlagd Lök.

Hwit, små spanskt lök rensas; i ena ändan insättes en fryddneglika; löken lägges sedan i stark sallake, hwarest den blifwer ligande ett dygn, hwarefter laken affilas. Klar hwit åttika (helst gjord af honing: se Bihanget), uppkokas tillika med några fryddpepparkorn, hwaruti löken lägges att friskt uppkoka; sedan slås alltsammans i en kruka och täppes wäl med en fyrdubbel handduk, hwaruppå sättes en tallrik. Dagen derpå affilas åttikan; löken plockas i en glasburk och öfwerhålles med ofoft åttika, samt öfwerbindes och förwaras.

N:o 548. Särst Gurk-Sallat, eller så kallade Pråß-Gurkor.

Särsta Gurkor skalas och skåras i tunna fiskwor, samt beströs med litet fint salt, hwar
 efter

efter de anrättas på sin assiette och garneras med sin hackad persilja. När de skola serveras, afhålles den deruppå stadnade laken, och gurforna beströs med sin stött starkpeppar, ett par matskedblad fin matolja och lika mycket winättika.

N:o 549. Att insalta Prås-Gurkor.

Gurforna skalas och skåras som de föregående, samt inläggas hwarstals med tillräckligt fint salt uti en glasburk, hwilken förvaras i kallt rum. Då deras skall nyttjas, sköljas de i friskt watten, och tillagas på samma sätt som de förra.

N:o 550. Små Ättiks-Gurkor.

Gurkor, medan de ännu äro små, afskåras så, att en del af stjelen qwarfitter wid hwarje gurka, samt sköljas wäl i kallt watten, hwarefter de beströs med litet fint salt, hwarmed de så ligga tills dagen derpå. Då nedläggas de hwarstals i en stenburk, och mellan hwarje hwarf strös några pepparkorn, en nypa muskotblomma, 5 à 6 neglikor, ett par lagerbärblad och ett theskedblad i små tårningar skuren pepparrot; hwarefter så mycket god ättika uppfokas, att den kan skyla gurforna, hwilken, så het den är, slås öfwer dem; hwarefter burken genast betäckes med en fyradubbel handduk, och deröfwer en tallrik. När de wäl kallnat, kunna de tillika med ättikan hållas i en glasburk; men öfwerst i burken lägges ett hwarf Indiansk krasknopp (se N:o 546) om den finnes; men i brist deraf, lites
smått

smått skuren pepparrot. Burken öfverbindes och nedsättes i källare att förvaras tills sommarvärmen är förbi.

N:o 551. Saltgurkor.

Af försbårs, swarta winbårs, windrufs, och ek-blader, tages lika mycket af hwarje sort, hwaraf ett tjockt hvarf lägges i botten på en ekhytta af en fjerdings storlek, samt deröfver ett hvarf gröna, omogna, friska gurkor, och deröfver ett hvarf smått skuren pepparrot, samt sist ett hvarf dillkronor, tillika med en nypa stött alun. Nu fortsares i samma ordning med blader, gurkor, pepparrot m. m. tills hyttan är inemot full. Emedlertid tages 3 markers fint salt, hwarpå hålles så mycket friskt watten, att det kan stå öfver gurkorna. När saltet är väl smält, slås denna lake på gurkorna i hyttan, som öfvertäckes med en botten som går ned deri; sålunda få de stå i fyra dagar att jäsa, hwarefter öfwanpå botten lägges som präst, en 3 markers sten. Sättes hyttan nu ner i källaren, kunna gurkorna på detta sätt förvaras året igenom.

N:o 552. Inlagda Rödbetor.

Stora rödbetor läggas i heta askmjölan, hwarmed de äfwen väl öfvertäckas, och blifwa sålunda liggande 3 à 4 timmar; då efter ses om de äro lösa ända igenom, i hwilket fall rödbetorna skalas och skäras i tunna skifwor samt nedläggas i en burk; derefter öfverströs de med fin skuren pepparrot, och sedan hålles så mycket ättika derpå, att den står öfver
rödb.

rödbetorna. Dessa kunna nyttjas så väl ensamma till sallat, som att garnera sallater och åtskilliga andra rätter.

N:o 553. Blandad Sallat.

Inlagd lök och saltgurkor skäras i tårningar, blandas med litet Indiansk fräsknopp och uppläggas på sin assiette samt garneras med i smärre bitar skurna inlagda rödbetor; derpå hålles 1 à 2 skedblad löksåttika och lika mycket rödbets-åttika.

N:o 554. Syltade Gurkor.

Friska, stora, fullvuxna men omogna gurkor skalas och skäras på längden midt i tv, samt kärnorna urtagas; sedan läggas de i friskt watten, hwari de blifwa liggande ett dygn; derefter upptagas de, astorkas med linne samt späckas med neglikor och sönderbruten canel. Nu läggas de i kokande watten, att koka tills de börja blifwa klara: då upptagas de och läggas på rent linne, att wattenet får utdragas dem. Emedlertid kokas en lag af en jungfru winåttika till hwart skålpund socker eller sockersirap; sedan nedläggas gurkorna i ett stenkärl och lagen hålles warm derpå. Ett par dagar derefter afhålles lagen och hopkokas, tills den blir så tjock att den trädar sig mellan fingrarna. Skulle det icke wara nog lag att fylla gurkorna, så öfes den med mera socker och åttika, hwarmed den åter kokas, samt hålles sedan warm tillbaka på gurkorna. Om lagen efter en à två weckor blifwit tunnare, hopkokas den åter på ofwanstående sätt och hålles

hålles kall på gurforna, som då böra wara nerlagda i den burk, hwari de skola förwaras.

N:o 555. Syltade Meloner.

Hårtill tagas fullwuxna men omogna meloner, hwarföre de meloner funna begagnas, som wera så sent på hösten att de ej hinna mogna. Dessa skalas, och, om de äro stora, skåras de i klyftor, eljest blott midt i tu, hwar efter kårnorna bortskrapas med en sked, och melonerna läggas i friskt watten, hwarest de blifwa liggande till nästa dag. Då upptagas de, och wattenet astorkas med ett rent linne, samt späckas med neglikor och i strimlor brusten canel, hwarefter de läggas i kokande watten att förwållas, och uppläggas på rent linne. Nu kokas en sirap af trefjerdedels skålpund socker, litet watten, och en jungfru winättika till hwart skålpund förwålld melon; när denna sirap något kokat och är wäl skummad, ilägges melonerna att smält koka tills de börja blifwa klara: då uppläggas de på ett fat att swalna; men sirapen får koka till dess den blir någorlunda simmig. Emedlertid nedläggas melonerna i en burk, och när sirapen är kall, hålles den öfwer dem.

N:o 556. Gula Plommon till Sallat.

Plommonen läggas i kokhett watten: när skinet då lofnar, affläs det; dertill wågas plommonen och läggas i en stenburk. Nu kokas en lag af ett skålpund fin sockersirap, en jungfru winättika, en nypa muskotblomma, 5 à 6 kryddneglikor och ett matskedblad franskt brån.

brännvin, till hwart skålpund plommon: denna lag hålles het på plommonen, burken betöckes först med en fyrdubbel handduk, deruppå en tallrik, hwarmed den får stå tills nästa dag, då burken blott öfwerbindes med papper och förwaras i kallt rum.

N:o 557. Krikon eller röda Plommon i Attika.

Till 5 qwarter winättika tages 6 skålpund socker, 3 qwarter watten, några neglifor och litet canel, hwilket alltsammans öfwer sagta eld och under flitig skumning kokas en timma. Emedlertid piggas röda plommon eller krikon med en nål, och nedläggas i en stor postlings burk, i hwilken den kokheta sockerlagen slås öfwer krikonen, som härmed få stå i tre dygn, hwarefter de warfamt uppläggas på ett stens durkslag, att saften får wäl afrinna, som då uppkokas och skummas. Sedan läggas plommonen deruti att få ett uppkok, hwarefter de genast uppslås på durkslag; men saften slås tillbaka i syltkitteln att koka en half timma, hwarunder den skummas wäl; sedan iläggas krikonen, hwarefter syltet genast upphålles och förwaras. Efter fjorton dagars tid är det färdigt att nyttjas.

N:o 558. Stufwade Stickelbär.

När stickelbären äro halfwuxna, äro de bäst hårtill. Då de äro asplockade, bortrensas blomman och stjelen, hwarefter bären läggas i ett durkslag och öfwerhållas med het watten; sedan kokas en sirap af socker och litet

ret watten, hwari bären läggas tillika med litet i fina strimlor skurna citronskal, samt sättas på swag eld, att under jemn skafning uppkoka. Om bären då ej äro nog söta, öfwerströs de med fint stödt socker, hwarefter de äro färdiga att anrätta; men serveras kalla.

N:o 559. Rörbår med Ärtika.

Härtill tagas stora, wäl mogna, felfria, bruna rörbår, på hwilka halwa stjälkarna afsklippas, hwarefter bären måtas och läggas i glasburk, tillika med några lagerbårsblad. Till 3 halfstop rensade bår tages 1 halfstop franskt win, ett qwarter rhenskt win, ett qwarter winärtika, två skålpund socker, några pepparkorn, en bit sönderbruten canel och fyra eller fem krogade kardemummor, hwilket alltsammans uppkokas och skummas wäl. När denna lag är kall, hålles den öfwer bären i burken, som då öfwerbindes och sättes i kallt rum, att förwaras till sallat.

N:o 560. Syltade Lingon.

Wäl mogna lingon rensas och sköljas i kallt watten. Sedan kokas en tjock sirap af tre sjerdedels skålpund socker, eller raffinerad honing (se Bihanget, N:o 574), till hwart skålpund lingon, hwari bären läggas att smält koka, tills de blifwa klara; men under kokningen skummas de wäl, hwarefter de uppösas och förwaras i burkar.

N:o 561. Kotta Hjortron.

Wål mogna hjortron rensas på det sått, att de hårdaste läggas i ett färl, de lösare i ett, och de grötiga i ett färl; dessa sistnämnde sönderkramas wål och gnidas genom en hårsigt. När all saften är på detta sätt utpräpad, sättes den på elden i en sten, eller malmgryta, och de hårdaste bären iläggas att smått koka tills de fånnas mjuka; då iläggas de lösare bären, och all eld drages från grytan, hwilken blifwer stående en stund på askmöljan, tills de sednare bären äfwen blifwa wål upphettade, hwarester bären uppösas i burkar, och, när de äro kalla, smältes wax och hålles deröfwer, att de ej må mögla.

Si h a n g.

N:o 562. Att inlägga Schampinjoner.

Så snart Schampinjonerne äro plockade, sköljes och rensas all smuts bort; på de små afdrages huden, och stjälkarne skrapas, hwar efter de fastas i friskt watten; upptagas sedan och läggas på rent linne, att watten må urdragas. Emedlertid sättes god winättika på elden, hwari lägges till hwarje stop ättika ett lod hel starkpeppar, ett halft lod lagerbärsblad, ett halft dito muskottblomma. När detta kokar, iläggas de små schampinjonerne att få en uppkökning. Sedan hållas de på flastor, och öfwerbindas då de äro väl kalla.

N:o 563. Soja af Schampinjoner.

Alla stora förwurna schampinjoner, äfwen som afskrädet af de små, (som äro inlagda i ättika), tillika med allt det bruna skägg som sitter under dem, lägges hwarstals med salt i en kruka, hwarmed det får stå öfwer natten att safta sig: dagen derpå slås alltsammans i en kittel att koka en qwartr timma; sedan silas det och ställes att klarna; derefter hålles den klara saften i en kastrull och sättes på elden att koka ihop, tills den blir stark och mustig; då afnytes den och sättes att kallna, hwarefter sojan tappas på bouteljer, och förwaras att gifwa smak på såser, samt på fisk och köttträtter. — För att kunna göra denna soja, fordras mycket schampinjoner.

N:o 564. Schampinjons-Pulver.

Swamparna rensas, slås, samt sköljas ganska väl, och sättas sedan på elden uti ett tålgstens-kärl, utan mera wätt, än det de hafwa af sköljwattnet; men blifwa icke längre på elden, än tills de äro väl genomhettade, hwarföre de med en trädsked flitigt böra omröras. När de kännas väl heta, slås de upp för att falla, hwarefter de i en sten, eller trädmortel stötas till ett mos, hwilket blandas upp med fint hwetemjöl, som en deg, i hwilken hålles helt litet franskt brännvin, att ej pulvret må orna: i degen lägges äfwen något fin stött kryddpeppar, muskottblomma och salt. Af denna deg göras små runda kakor, hwilka torfas på en varm kachelugn eller ljum ugn, och då de äro torra, stötas de till pulver och förvaras i torra flaskor. Det håller sig i flera år, och nyttjas i alla de rätter och såser, hwartill man nyttjar schampinjoner.

N:o 565. Soja af brynt Socker.

Ett stycke socker sättes på elden i en oförtennt kastrull med så mycket watten att sockret deri kan smälta, och får koka tills det blir tjockt och mörkbrunt, hwarunder deri ofta röres med en silfwer-sked, att det ej må brännas. När sockret fått den åstundade mörkbruna färgen, ditslås något koft watten, hwarmed det vidare får koka tills det blir som en tunn sirap: då upphålles det, och, när det är kallt, förvaras sojan i boutelj eller flaska, att der med gifwa gulbrun färg åt såser, bouillon, crème och budding-brusé m. m.

N:o

N:o 566. Attika.

Till sju kannor kallwatten tages två skålpund honing, åtta lod hwit winsten och ett stop brånwin. Battnet uppkokas, och när det blir mer ljunt, fylles det på en halfankare, hwar till de öfriga ingredientierne äfwen slås, hwar efter halfankaren wäl sprundad och sättes sommartiden i solen, och wintertiden wid en warm kachelugn, der den de första dagarna omswalpas; får sedan ligga stilla i tre månader, hwar efter åttikan astappas.

N:o 567. Win-Attika.

Till 36 kannor watten tages två skålpund hwit winsten, sexton skålpund honing, sex kannor odistilleradt brånwin, 8 à 10 skålpund ruksstjelfkar samt ett stop jäst. Battnet uppkokas och hålles i en tunna. När det är ljunt, ihålles allt det öfriga, hwarefter det wäl omröres, och tunnan tillsprundad wäl, samt i åtta dagar swalpas den en gång om dagen; sedan får den ligga stilla i sex månader bredwid en warm kachelugn, hwarefter åttikan är färdig att astappas. Denna åttika bör sättas i September månad.

N:o 568. Annan sort Attika.

Till sju kannor watten tages två skålpund honing, ett stop brånwin och ett halft skålpund winsten. Battnet tillika med winstenen uppkokas, och, när det är ljunt, fylles det på en halfankare, hwar sedan honingen, brånwinet, samt några sura limpkanter läggas; sedan sprundad ankaren och sättes i ett warmt rum, hwarest den bör ligga ett fjerdedels år, hwar

hwarefter ättikan astappas, och kan i godhet jemföras med winättika.

N:o 569. Fransk Krydd-Ättika *).

Tag basilika, timjan, rosenmarin och dragon, en god hand full af hwardera, och två händer mejram, krysmynta, salvia och lagerbärsblad tillsammans, två skedblad frogade dillfrö och ett skedblad krydd-, svartpeppar och neglikor, tillsammans groft stöta. Lägg allt detta i en stor boutelj med wid hals, slå sedan tre stop god winättika deruppå, och ställ det i varmt rum i fjorton dagar eller tre veckor, då den affilas och väl ombunden förvaras. Ett eller par skedblad här af i ragu eller stek-såser, gör en ganska god smak, och spar mycket kryddor, ty denna ättika gifwer snart smak åt anrättningen, då blotta kryddorna ditlagda, behöfwa längre tid för att meddela sig. Ett par skedblad af denna ättika, blandad till sådan, som i karaffiner dagligen gifwes på bordet, gör wid alla sylter och inlagda rätter, som fordra ättika, mycken nytta. Märkes noga, att alla örterna böra först wara torfade, ty annars möglar ättikan.

N:o 570. Dragon-Ättika.

Dragon utbrederes eller upphänges i knippor och torfas i solfritt rum; deraf söndergnuggas sedan så mycket och lägges i en boutelj, att den fylles till hälften, hwarpå winättika eller

*) Som Fransk Krydd-Ättika återopas i flere kött-rätter, är denna artikel införd ifrån Eric Wetzins Kokbok.

eller ock god hängjord ättika hålles; sedan tillförkas bouteljen och sättes på en varm kafe-ugn i fjorton dagar, hwarefter ättikan är färdig att affilas.

N:o 571. Ättika af skåmd frugt.

All skåmd frugt, samt skal och skråden efter rensad frugt, samlas i en tunna, som sättes i källaren, eller i annat rum, der det icke fryser. När tillräckligt deras är samladt, slås det uti ett tråg, och de äpplen eller päron som äro hela, sönderstötas, hwarefter saften utpresas och silas genom linne: denna saft är söt, men har en ruttan och unken smak, hwilken alldeles afgår då saften först slås i ett kårk att stå 2 à 3 dagar, hwarefter den skummas wäl och slås på en ankare, eller annat till ättika nyttjadt kårk, hwilket sprundas och sättes på ett varmt ställe. Efter 5 weckors förlopp astappas ättikan, som då icke allenast är mycket stark, utan ock af en behaglig smak. Om, när saften slås i ankaren, några skedblad honing tillsättes, befordras derigenom ättikans jäsnings.

N:o 572. Ättika wid smittosamma Sjukdomar.

Man tager torkad winruta, salwieblad, frusmynta, malört, lavendel och hwit kalmusrot, en hand full af hwardera, hwilket lägges uti boutelj, hwaruppå slås tre halfstop god winättika; sedan sättes bouteljen wäl tilltäppt på ett varmt ställe i fjorton dagar; derefter fylles det på flaskor, samt i hwarje flaska, om

om ett och ett halft qwarter, lägges ett halft lod stött camphert, hwarefter flaskorna wäl tillförkas och hartzas. Med denna åttika sköljer man sig i munnen, åfvensom twättar sig dermed, då man nödgas besöka personer, som hafwa smittosamma sjukdomar.

N:o 573. Fransk Senap.

Hårtill tagas 5 skålpund senapsfrö, hälften gult och hälften swart, hwilket slås uti ett stort fat; derpå hålles så mycket watten, att det står öfwer senapen, som på detta sätt blifwer stående i tre dygn; men friskt watten ömsas derpå en gång om dagen, hwarefter senapen upphålles på hårsigt, att wattenet får wäl afrinna; sedan slås den tillbaka i tomma fatet, och derpå slås två och en half kanna stark winåttika. Nu tages med en sles litet senapsfrö och åttika i sender, som lägges i senapsqwarnen, hwarunder ett fat är satt, hwarefter malningen börjar, och sålunda fortfares till slut: då undersättes ett annat fat, och senapen får ännu genomgå qwarn twänne gånger; sedan inblandas deri tre fjerdedels skålpund Lüneburger-salt och ett skålpund osockradt flådermos (hwilket köpes på Apoteket), hwarmed senapen för fjerde gången males; hwarefter den är färdig att wäl öfwerbunden förwaras i kallt rum, men ej i kallaren.

N:o 574. Att raffinera Honing, till begagnande i stället för Socker.

Honingen wäges, och till hwar skålpund hålles två sedblad brånwin, hwilket tillsammans

mans uppkokas och ställes att flarna; sedan skummas det väl. Nu glödgas en ny grof spis eller jernten, som afkyles i honingen; detta förnyas 5 à 6 gånger, hwarefter den åter uppkokas och skummas; härigenom förgår den waraktiga smaken alldeles. Vår, syltade härmed, blifwa nästan lika goda som med socker; och kan man med 25 lod honing sylta lika mycket som med ett skålpund socker.

N:o 575. Mjöd.

Till en kanna honing tages 9 kannor watten, hwilket slås uti en kittel, tillika med honingen, som sönderröres deruti. Under kokningen skummas det väl; sedan ilägges en nåfwa humla, hwarmed det får koka en god timma, eller tills en fjerdedel är inkokt, hwarefter det genom hårsigt silas i ett rent trådkäril, som ej har någon osmak, der det får stå tills mesta hettan är afgången: då ilägges 4 à 5 skedblad jäst, hwarefter kärilet ganska väl öfwertäckes och får stå i fyra dagar, efter hwilken tid det silas genom en ylleduk och hålles på en ankare, hwari läggas 5 lod rensade, twättade och med rent linne torfade rusin, skalet af 4 citroner, och en nåfwa af de gula blommorna uti nyss plockade oxlåggor, när sådane finnas. Ankaren tillsprundas väl och lägges i kallaren, då mjöddet fjorton dagar derester astappas på bouteljer, som korkas och hartzas väl.

N:o 576. Honings-Win.

Man uppkokar 12 kannor watten i en
fit.

Fittel, och under kofningen ilägges en och tre-
fjerdedels kanna god honing, hwarefter det får
koka tills en fjerdedel är inkoft. När det sedan
blifwit väl swalt, hålles det på en ren ankare
tillika med 3 à 4 skedblad jäst eller windrugg,
och sättes i källaren att jäsa i 4 à 5 weckor.
Nu observeras när honingswinet börjar få en
spirituös lukt och en skarp smak: då astappas
och filtreras det, hwarefter det åter hålles i an-
karen, som då bör vara väl sköljd, och deri
läggas ett helt muskott och ett halst lod smält
sönderskuren husbloß, hwarefter ankaren väl till-
sprundas. Efter fyra weckor astappas den å nyo,
ankaren sköljes åter och winet hålles tillbaka deri,
tillsprundas väl och får ligga minst i nio må-
nader, hwarefter winet tappas på bouteljer.
Ju äldre detta win blir, desto bättre är det.

N:o 577. Champagne-Win af Björklake.

För att erhålla en halfankare win, tages
9 kannor god björklake och 8 skålpund puder,
lump eller terressocker. Detta inkokas en tre-
djedel. Under kofningen skummas flitigt, hwar-
ester saften silas genom ett klåde uti den an-
karen, deri den skall förvaras. När saften är
sommarljum i kärlet, lägges deruti 2 à 3 sked-
blad färsk jäst och en kanna fransk win. Men
ankaren får ej vara alldeles full; derefter in-
lägges innannmätet af 9 skalade citroner, skurna
i tunna skifwor. Sedan jäsningsen är förbi,
tillsprundas ankaren väl, och ligger orörd en
månad i god källare, hwarefter winet tappas
på bouteljer, men ej alldeles fulla, hwilka väl
förkas och hartjas.

N:o 578. Champagne-Win af Orlåggor.

Till 2 Kannor rensade orlåggor tagas 6 Kannor godt kallwatten, som uppfokas och afswalas tills det blifwer ljumt, då det slås på blommorna, hwilka tillika med watten bör i 4 dagar blifwa stående uti en lerkrufa, mycket wäl öfwerlåckt; sedan fransilas blommorna och lagen afhålles på en ankare, hwari förut är islagit en boutelj gammalt franskt win; dertill lägges sedan 2:ne matskedar jäst och 6 skålpund socker, samt till hwarje kanna watten en i 4 delar skuren citron; hwarefter alltsammans blifwer stående uti 4 à 5 weckor, och sedan tappas på bouteljer, likasom N:o 577.

N:o 579. Rörsbårs-Win.

Twå pund bruna Rörsbår sönderstötas så att kärnorna äfwen gå sönder; emedlertid kokas 6 kannor kall- eller brunns-watten tills en tredjedel är inkokt. När detta watten affswalnat till ljumhet, hålles det i en ren så eller bytta på de sönderkramade bårn, hwilka öfwerhöljas och så stå trenne dygn. Då fransilas bårn genom hårduk, och saften uppblendas med 15 skålpund groft pudersocker och hålles i en ren halfankare, helst en sådan, i hwilken win varit; men ankaren får ej bli alldeles full, emedan det behöfwer jäsningsrum. Sedan påsättes sprundet löst, och sålunda får ankaren stå i några dagar; men hwar dag öppnas sprundet och lyfnas om det höres något sus i ankaren, och så länge något sådant höres, fortfar sprundet att ligga löst; men så snart susningen upphört, tillslås sprundet, och

och tapp sättes i tapphålet, på hwilket sätt ankaren blifwer liggande i källaren minst nio månader, hwarefter winet astappas på bouteljer, utan att ankaren röres ur stället, emedan winet deraf skulle blifwa grumligt.

N:o 580. *Switt Winbårs-Win.*

Till en halfankare win tages 25 skålp. ljus röda eller hwhita winbår och 10 skålp. sockerjord (Mascovad). Ju brunare sockerjorden är, ju större nytta gör den wid detta tillfälle. Båren utpresas så noga man kan, och sockerjorden upplöses uti 5 kannor godt kall, eller brunnswatten, hwilket jemte sockerjorden uppfokas och wäl affkummas. Sedan denna lag någorlunda affwalnat, slås deraf några skopor på de redan utpresade båren, hwilka derefter å nyo utpresas till erhållande af all uti dem befintlig saft. Denna, jemte den wid första pressningen erhållna saften blandas nu tillhopa och slås i kårilet jemte det öfriga af sockerlagen. Skulle genom des ifyllning ankaren synas blifwa fullare än till omkring 3:ne twårfinger nedom sprundet, sammankokas den rena sockerlagen till des den utgör detta quantum. Kårilet, som tillsörene bör hafwa innehållit något ljusare slags Win eller Rum, lägges på ett warmare ställe, tills jäsning märkes, då det flyttas ifrån värmen till något sommarljumt rum, samt, efter nåra fulländad jäsning, wäl tillsprundas och hartzas samt nedsättes i god källare, då det efter 8 à 9 månader får astappas på bouteljer; och är då färdigt att nyttjas. — Astappningen sker med
wanlig

wanlig fran och på en gång, men dermed upphöres så snart det aldräminsta grummel wisar sig. Om man nu, på samma sätt som wid första bryggningen, tillreder en lag af fyra skålpund sockerjord och tre kannor watten, och låter densamma å nyo jåsa med den i ankaren warande dräggen, erhålles, efter wid påß 2 månaders tid, ett nytt och blott litet swagare win än det första.

N:o 581. Rødt Winbårs Win.

Till en halfankare tages ett och ett halft lispund från stjelfarne wål rensade winbår, som stampas wål sönder med trädstötar uti en så eller stor balja. Twå kannor rent kallt watten sättes emedlertid på elden att inkoka, till dess en tredjedel eller ett godt stop är inkokadt. När detta watten affswalnadt till samma wårme som spenwarm mjölk, slås det på de sönderkrokade bårn. Sedan detta är sammanrørdt, täckes säen med ett lakan och deroswarpå en skinnfäll eller tjock filt, som med rep wål omsurras, så att det, fritt från luft, kommer i fullkomlig god jåsning, hwilket påstår i fyra dygn. Sedan silas och kramas bårren genom en gles lärstspåse eller buldan, som ej är för tät, och pressas mellan twåanne bråden, som äro hopbundna i den ena ändan, om man ej har någon tjenligare press. Den utpressade saften utblandas med 16 skålpund stambaster eller annat groft socker, samt, sedan det är sammanrørdt, öses genast i ankaren; ställes sedan i något varmt rum, som antingen lindrigt eldas eller af folk bebos, hwarest det

Det åtminstone kommer att bli stående i 10 à 12 dagar. En eller par gånger om dagen öppnas sprundet något litet, på det ångan får gå ut. Emellan hwar gång täppes sprundet wål till, och så länge man hör, då drat lägges till sprundet, något sus eller kofning, måste med sprundets öppnande fortfaras, fastän det skulle råcka längre än de förr nämnda 10 eller 12 dygnen. Men sedan tillslås wål och öfverhartzas både sprund och swickhål, och kårilet nedsättes i källaren, der det åtminstone till följande medio Maji bör ligga orördt, och i samma låge warsamt astappas på bouteljer, som wål korkas, och är då färdigt att drickas; men förbättras ganska mycket, om det ett år får stå på bouteljer innan det nyttjas. Man aktar sig noga, att ej dricka lägges i samma källare, som kunde förorsaka ny jäsnings, och ankaren deraf sönderspricka.

Anmärkning: 1:o Bären böra wara de moanaste som kunna fås; och om de äro wål saftfulla, kan något mindre deraf tagas; men mera bär, om de äro torra utaf sig. 2:o Sockret måste wara sönderhugget i små bitar, att lätta smältningen. 3:o Skulle efter bäreus jäsnings, då fällen borttages, wisa sig något mögel, astages det med en sked innan pressningen sker. 4:o Ju längre winet får ligga på dess kåril, desto bättre blifwer det; men då det astappas på bouteljer, bör det ske på en gång, eljest surnar det qwarlemnade. Om det på bouteljer får ligga 3 à 4 år, winnet det derigenom betydligt i smaken, samt blir ljusare till färgen.

N:o 582. Krusbårs-Win.

Till ett lispund wål mogna, men friska krusbår, tages en kanna friskt kallt eller brunns-watten. Båren sönderstöts i en så med en trådstöt, samt blandas med watten, och hållas sedan i tunna wåspåsar, hwilka läggas hwarf-tals och förswis i en hög trädbalja. Denna balja bör wara försedd med twänne bottnar: i den öfra, som sättes i midten af baljan, bör wara små hål, att saften må kunna af rinna, och wid den nedra bör wara ett tapphål. Sedan båren i sina påsar blifwit lagda i nämnde balja, beläggas de med en botten med stor tyngd. När saften är wål utpresad, tages till hwarje lispund bår två skålpund pudersocker, hwilket ilägges och bringar saften till jäsning. När saften är wål utjäst, hwilket plågar påstå i 2:ne dagar, fylles den på ankare, hwilka sprundas mycket wål och öfversmetas med deg, samt nedsättas i kallaren, der färlen böra minst ett år ligga orörda; derefter astappas hwarje färl på en gång på bouteljer, hwilka förkas och hartjas. — Om ingen sådan trädbalja finnes, som öfwan nämnt är, så utwrides saften genom linne, och blir winet då äfwen rätt bra.

N:o 583. Krusbårs-Win på annat sätt.

Båren böra wara wål mogna innan de asplockas, och wål rensade från stjelfar och snas. Till tre lispund bår tages ett lispund pudersocker. Sedan båren blifwit wågde, böra de före utblandningen af watten äfwen mätas uti kanner. Uti en ny och wål rengjord så stö-
tas

tas bären väl sönder med en stöt af björkträd. Strax derpå har man tillhands uppfokadt kallvatten, som är affsmalnadt till tjumhet, hwaraf till hwarje kanna bär slås ett halft stop, och omröres med en björkstöt eller spade, samt hålles sedan ett dygn tilltäppt med väl ombundet linne uti ett smalt rum. Efter denna tids förlopp silas saften från bären, hwilka stötas åter och utpresas, hwarefter den erhållna musten slås till den saft man redan äger; sockret tillblandas och omröres till det hunnit väl smälta, hwarefter alltsammans silas, helst i ett färl, uti hwilket man tillsörene hast win; men icke fullare än att omkring 2 kannors rum är öfrigt, hwarefter färllet, med löst sprund, nedsättes uti god kallare, men eftersees dagligen, emedan det jäser starkt. Efter 8 dagar fylles färllet med lika tillredd saft, hartzas väl, och ligger minst 3 månader innan det tappas på bouteljer. Men ju längre winet får ligga på ankaren, desto bättre blir det.

N:o 584. Rörsbärs-Saft.

Rörsbären tillika med stenarne sönderstötas och hållas i en skål eller kruka, hwaride blifwa stående till nästa dag; då fränsilas saften och våges, och till hwart skålpund saft tages ett halft skålpund socker, som tillsammans med saften friskt uppfokar 2 à 3 gånger, men väl skummas mellan hwarje gång. När saften sedan är väl kall, tappas den på bouteljer, som korkas, hartzas och förvaras i kallaren.

N:o 585. Säfte att blanda i watten,
till Dryck.

Hallon sönderkramas, och saften silas genom en hårduf, då sedan till hwar kanna saft tages en kanna winättika och två skålpund socker, hwilket sammanblandadt får koka i 10 minuter; derefter silas det åter och får kallna; sedan tappas det på bouteljer, som korkas, hartzas samt förwaras i källaren. Denna saft, blandad med watten, är läskande och god.

N:o 586. Säfte af Krusbär att nyttja i
stället för Citronsäfte.

När Krusbär, helst af den stora, gröna, ludna sorten, äro fullwårta, men ej mjuka, rensas de från blommor och stjälkar, samt sönderstötas wäl i en stor stensmortel elier hög bytta. Dagen derefter utpresas saften genom hårduf uti en stenkruka, hwarest den får stå ett dygn att klarna; hwarefter det tunna hålles i en sten, eller malmgröta och sättes på elden, att under flitig skumning koka i 5 minuter; slås så åter i krukån och får stå till nästa dag. Då silas det klaraste genom hlle-silduf, eller hattfilt, på flaskor eller små bouteljer, hwarefter de korkas wäl, hartzas och sättas upp och nedwända i en låda med sand, som förwaras i källaren.

N:o 587. Swart Winbärs-Watten.

Till en halsanfärr tages fyra kannor af qwistarne repade och rensade samt wäl mogna swarta winbär, hwilka sönderkrofas och hållas

på ankaren, hvaruti förut ett halft stop franskt
brännvin och skalet af en citron ligger. Emed-
lertid har man kokat friskt kallvatten tills
råheten är afgången, hvaraf, så hett det är,
hålles i ankaren att den blir full. Nu af-
hålles i en kruka något af ankaren, att deri
blifwer jäsningsrum; samt i ankaren röres
som oftast, att wattenet och bären blifwa väl
blandade. När denna blandning är något
mer än ljun, iläggas två skedblad god jäst
i ankaren, samt i krukans ett halft skedblad,
och omröres väl i båda kärlen, hvilka sättas
i ett varmt rum att jäsa. När det är väl
utjäst, hålles den i krukans stående saften till-
baka i ankaren, som då sprundas och lägges
i kallaren så högt, att den kan, utan att
röras, tappas på bouteljer, hvilka korkas och
hartzas. Ustappningen får ej ske förrän efter
9 månader, då allt bör tappas på en gång.

N:o 588. Att inlägga Anjovis.

Satsen till en ätting anjovis är: 3 mar-
fer Lüneburgersalt, ett skålpund pudersocker,
fyra och ett halft lod frodadt starkpeppar, 2
lod sönderkramade lagerbärsblad, 2 lod sal-
peter, två och ett halft lod röd sandel, 8
lod pulveriserade ostronskal, ett lod stött in-
gesära, ett halft lod spansk humla och ett
halft lod störta neglikor. Allt detta samman-
blandas väl, och med ett par nåsvar deraf
beströes botten på ättingen eller kärlet der
anjovisen skall nedsaltas, hwarefter ett hvarf
nyß

nyss fångad orensad wassbus eller gallströmming lägges med ryggen nedwänd: derpå ströas åter af kryddblandningen, så åter strömming; på detta sätt fortfares tills färlset är fullt: men iaktages, att på första och sista hwarfwet hålles ett matskedblad årtika, hwarefter bottnen och en liten press pålägges, hwar med inläggningen får stå fjorton dagar, då laxen assilas och uppfokas samt får kallna; derefter hålles den åter på strömmingen. Åtta dagar derefter assilas och uppfokas laxen å nyo, samt hålles kall tillbaka på strömmingen, som då får stå orörd några weckor; hwarefter den till smak och utseende liknar utländskt anjovis.

N:o 589. Att insalta Graf-Lax.

När laxen nyss är kommen ur sjön, skäres den i ryggen, och ryggbenet bortskäres nått, hwarefter laxen tvättas i friskt watten och torfas med en ren handduk, samt gnides först på föttsidan med ett skedblad stött socker, och sedan på både fött- och skinnsidorna med fint salt, men ej mer än att den blir rimsaltad. Derefter nedlägges den, tillika med några gröna dillqwistar, uti ett rent och pågande färl, hwaruti den wändes hwarje dag i 3 à 4 dagar, hwarefter den är färdig att ätas så wäl spicken som skeft.

På all lax som insaltas, bör mellan hwarswen läggas några gröna dillqwistar, hwilka betydligt förbättra smaken på laxen.

N:o 590. Att luta Spillonger eller annan torr Siff.

Sill hwarje kanna sållad björkaska tages ett qwarter ren hwit kalk samt fyra kannor sjöwatten, hwaras kokas en stark lut, som ställes till nästa dag att klarna. Då sönderhugges fisken tvärs öfwer i half alns långa bitar, hwilka nedläggas uti ett tillräckligt stort trådfärl, att fisken der får rum att swälla. Kärlets botten bör förut wara beströdd med ett tums tjockt hwarf med kalk. Sift dithålles den klara luten, som bör wara så mycket att den står öfwer fisken, hwarpå en botten och någon tyngd lägges, som håller den ner i luten. På detta sätt blifwer fisken liggande i 4 à 5 dagar eller tills den börjar swälla. Då upptages den, sköljes och lägges i friskt sjöwatten, hwilket ömsas hwarannan dag i en eller halfannan wecka, hwarefter den kan nyttjas till kokning. Sålunda lutad blir fisken hwitare och förr färdig, än då den askas ner.

N:o 591. Sötmjölks-Ost.

Dagen förrän osten skall göras, lägges löpet i ett halft stop watten. När nu osten skall göras, sättes en kopparkittel på elden med 10 kannor mjölk till en wanlig ost. Då mjölken är wäl ljum, ihålles löpewattnet, hwarmed det får stå tills osten sjunkit till botten, hwarefter den med rena händer hopkramas och lägges i ostkaret; kramas åter samt urstjelpes och wändes flere gånger, men doppas mellan hwarje gång i den warma waslan. När den på detta sätt är wäl utkraslad,

mad, lägges tyngd på osten i karet, som blifwer liggande öfwer natten, hwarefter osten upptages ur karet och lägges om sommaren i ett luftigt och om vintern i ett varmt rum att torfa, men wändes derunder en gång om dagen: när osten är väl torr, förwaras den i humla. Om till hwar kanna mjölk ett qvarter fårst och god fårmjölk wid ystningen tillägges, blifwer osten deraf amper.

N:o 592. Att salta Smör på Skottiska sättet.

Till hwar mark smör tages ett lod fint bordsalt, ett halft lod fint stött socker och ett halft lod salpeter, hwarmed smöret nedsaltas, då det i trenne år skall kunna hålla sig lika godt.

N:o 593. Att insalta Blomkål.

Täta och hwhita blomkålshufvuden renas som wanligt samt förwållas, likwäl ej mer än att kålen blifwer genomhettad; då upptages den och lägges mellan linne, att watten får väl urdragas; när kålen är alldeles kall, lägges ett tjockt hwarf torrt salt på botten i en torr bytta; deruppå lägges ett hwarf blomkål, men så glest att hufvudena ej komma åt hwarandra, deruppå ett tjockt hwarf med salt; så fortsares tills all kålen är nersaltad, då byttan förwaras på ett torrt ställe utan tyngd; men observeras, att wid botten af byttan bör wara ett litet tapphål, som lemnas öppet, så att, i fall någon lake skulle blifwa på kålen, den genast

nast må astringa. Som hærtill fordras en myckenhet salt, så bör nämnas, att samma salt kan nyttjas i flera år till detta bruk, om det utbreddes och torkas emellanåt. När kålen skall nyttjas, uppskafas den ur saltet och stöjes med hett watten. Sedan sättes på elden en stor kastrull med watten, att kålen har godt rum, hwilken ilägges när wattenet kokar, och blifwer deri liggande tills det åter wäl uppkokar. Då uppsålas kålen, och annat watten påsättes, hwari kålen lägges, men upptages när det uppkokar; på detta sätt fortsäres tills all saltan är ur kålen, då den stufwas som först (se N:o 319, 320), och är nästan lika god.

N:o 594. Att salta Spenat.

Man tager spenat det senaste man kan om hösten, rensar den fri från stjelfar och frön, hwarefter den nedlägges i en ren bytta, och deröfwer slås så mycket skarp sallake, att den står öfwer spenaten, hwarpå botten och liten tyngd lägges, som håller den ner. När, om wintern, något deraf skall nyttjas, förwåldes den i flere watten, tills saltan är urdragen, och tillagas alldeles som först spenat.

N:o 595. Att torka Turkiska Bönor.

Störbönor tagas innan de äro fullwuxna, rensas som wanligt och läggas i en kasse, som nedsänkes i en kokande wattengryta, der den blifwer liggande tills wattenet ä nyo friskt kokar. Då upptagas bönorna och utbreddas på linne, hwarest de få ligga tills
 mesta

mesta hettan är afgången; sedan skäras de på snedden, som wanligt, samt utbredas på torkskollar, hvilka insättas i swag ugnswärme att långsamt torka, hwarefter de utbredas på ett bord, der de några dagar få ligga; sedan förvaras de i papperspåsar. Dessa bönor kokas alldeles som färska.

N:o 596. Att torka hela Turkiska Bönor.

Härtill tagas något spädare bönor än till de föregående, hvilka förvällas som dessa, hwarefter de trådas på trådar och hängas under taket af ett varmt rum eller dragig wind, der ingen sol åtkommer dem, hwarefter de utbredas, att ingen böna widkommer den andra. När de äro väl torra, nedtagas de, inläggas i påsar, samt förvaras till wintern, då de tillagas som färska (N:o 323).

N:o 597. Att torka spritade Sockerärter.

Ärtskidorna asplockas medan de ännu äro späda, förvällas helt litet, spritas sedan och torkas i swag ugnswärme eller i en varmt wind, utbredda på torkskollar; tillredas sedan som färska (N:o 321).

Widare förwaringar af Grönsaker, ses i Fru Weltzins Anwisning till tarfswelig Matredning.

N:o 598. Några underrättelser wid Slagt.

När man wid orslagt insaltar köttet, afskäras alla lösa ben, hinnor, senor, fållappar

lappar samt läggas, hvilka väl knäckas, sköljas och, tillika med tvåanne skollade kalfsfötter, en rödlök och en nypa salt till hvarje lispund, läggas i en förtennt kittel med täppt lock, att koka till en stark bouillon, men kallapparerna eftersees noga att de ej koka sönder, utan upptagas så snart de äro kokta, då deraf kan göras Bölsa (se N:o 602). Bouillonnen uppsilas och ställes att kallna, hwarefter allt fetet borttages, och bouillonnen sättes åter på elden att hopkoka, tills den börjar blifwa simmig: då afhytes den och upphålles i en kruka, hvilken förvaras i ett kallt rum; häraf kan man, om det är swalt i lusten, ett fjerdedels års tid hafwa färsk bouillon, hvilken kan så väl nyttjas till soppor som såser m. m. Om, innan saltningen sker, aftages några lårstycken och inläggas, som wid *Boeuf à la Mode* (N:o 135) är beskrifwit, kan man deraf hafwa stekar 2 à 3 månader.

N:o 599. Rottsaltning.

Till en tunna kött sammanblandas en kappe fint salt med ett fjerdedels skålpund salpeter, ett skålpund groft socker, en half nås wa krogade enbär och två nås war sönderkramade lagerbärsblad, hwarmed köttstyckena ingnidas och nedläggas, så tätt som är möjligt, i en ren med enlag fringskölid tunna, hwarpå lägges botten, men ingen tyngd förrän följande dagen.

N:o 600. Att salta Rott på Engelskt sätt.

Rottet bör huggas tvärsöfwer låret på ören,

oren, att benet blir midtuti stöcket, enligt Engelska sättet, så att det kan stå på fater då det anrättas; hwarmed förfäres sålunda: till hwarje pund fött tagas 4 lod salpeter, 2 lod socker, 2 nåsvar salt och en kanna brunnsvatten. Köttet ingnides med sockret och salpetern, samt af saltet och vattnet göres en lafe, hwari föttet lägges med någon tyngd ofwanpå, som hwarannan dag afstyres, då föttet wändes. Efter fjorton dagar kan föttet kokas, men wattlegges ej. På detta sätt saltadt, håller föttet sig allenast uti sex weckor.

N:o 601. Att salta Renkött till rökning.

Den som behagar kan nått bortskära benet från föttet, som ingnides med sammansblandade groft stöta: ett theskedblad salpeter, ett dito peppar samt ett ingefära, några lagerbårsblad och ett knappt qwarter fint salt till hwarje pund fött, som nedlägges i ett pågande kår, hwarest det får ligga i fjorton dagar, om benet är bortskuret, hwarom icke, i trenne weckor, efter hwilken tid det upptages och rökes lindrigt. — På samma sätt behandlas hjortkött, som åfwen blifwer ganska godt.

N:o 602. Pölsa.

När färsta kallappar äro koka, upplågas de att kallna, hwarefter de, tillika med några rödlökar, sönderhackas fint, och läggas sedan i en torr gryta, som sättes på ej för stark eld, då salt och stött starkpeppar jemte
litet

liten mejram påläggas efter smak, samt, om köttet är magert, ett stycke bouillonsfett, hwar med det får, under jemn omröring, blifwa väl genomhettadt; uppöses och packas sedan i ett djupt fat och sättes att kallna, hwar efter det urskjelpes på ett flatt fat och sättes i kallt rum, då det kan hålla sig 2 à 3 veckor. När deraf skall nyttjas, skäres det i fingers tjocka skivor, som stekas gulbruna i stekpanna, utan att något vidare fett påläggas.

N:o 603. God Metwurst.

Till 12 marker fint hackadt och bultadt oxkött tagas 6 marker i fina tårningar skuret späckfläsk, som uppblandas med ett qvarter stark bouillon, ett qvarter godt franskt brännvin, stort starkpeppar, neglifor och salt efter smak, samt liten salpeter. Nu har man tillreds väl rengjorda fettskinn af oxe, hwaraf all talgen är väl bortskrapad och plockad: här i instoppas korfmaten det hårdaste som är möjligt, och igenfnytes med segelgarn, hwarvid öglor lemnas, att korfven deri kan hängas när den rökes. När nu all korfven är ifyllt, så gnides den med liten sammanblandadt fint salt och salpeter, samt lägges i ett påsande kärl, der den får ligga i tre dagar, under det den omvändes en gång hwarje dag; upptages sedan, torkas med linne, och bindes 3 à 4 trådspjelor hårdt omkring hwarje korf, hwilka genast upphängas att rökas med kall rök, till dess de blifwa genomrökta, hwartill ej plågar behöfwas mer än 2 à 3 dagar.

Det.

Derefter astagas spjelorne, och metwursten är färdig att begagnas. Men till förvaring, upphänges den i kallt rum.

N:o 604. Lübst Metwurst.

Till 6 marker skrapadt och fint hackadt oxfött tagas 4 marker lika fint hackadt swinfött, och 4 marker i fina tårningar skuret späckfläsk, hwilket arbetas tillsammans som en deg, samt uppblandas med ett halfstop rum eller arack, och ett struket matskedblad salpeter; stött starkpeppar, kryddpeppar samt tillräckligt neglikor, muskottblomma och salt is lägges efter smak. När detta allt är väl omblandadt, stoppas massan det hårdaste man kan i rena ox-fettarmar, från hwilka fettet förut är väl bortskrapadt och skinnen sedan lagda i ljumt watten, hwarifrån de uppdragas och istoppas medan de äro warma, hwar efter förswarna omknytas hårdt wid ändarne med segelgarn samt beströkas med sammanblandadt fint stött salt och salpeter; sedan nedläggas de i ett dertill pågande käll, hwaride blifwa liggande trenne dygn, men wändas en gång om dagen; här efter upptagas de och rökas med kall rök, samt kunna derefter ätas spickna.

N:o 605. God Gläsk-Korf.

När man sönderhugger fläsket efter swinslagt, så afskåres till korfwen alla smärre förtiga bitar, så att intet reelt stycke skämmas; fötterna skrapas fritt från senor och hackas fint samt bultas väl; nu tages till fyra marker
hac.

hackadt swinkött tre marker späckfläsk, fluret i små tärningar. Emedlertid sättes alla bortskrädda senor, bensårsmor och smålar på elden i litet watten, att koka till en stark bouillon, som silas och ställes till andra dagen att kallna. När korfwen skall göras, lägges köttet och fläsket tillsammans och uppblandas med fint salt, stött starkpeppar och stöta neglifor, efter smak, samt den kalla bouillon, hwar af flottet bör wara väl aftaget. Nu stoppas korfmaten uti väl rengjorda ox- eller swinblåtar. Sedan förwaras korfwen antingen färsk i iskällaren, eller ock kokas en lufe af salt och watten, som slås kall öfwer korfwen. När deraf skall nyttjas, watlägges den några timmar förut.

N:o 606. Sylta af Swinhufwud.

Hufwudet klyfwes nått med en hwarfpra, lägges ett dygn i friskt watten, hwar efter det kokas tills det blir så mjukt, att fingret går lätt genom swålen; då tages det upp, och, medan det är warmt, bortskrädes allt odugligt; derefter sönderskäres köttet och fläsket på hufwudet i tärningar, som läggas i en kastrull, med ett godt qwarter af det späd, hwari hufwudet kokat, ett par matskedblad kryddättika, samt salt och peppar efter smak; detta får tillsammans koka en qwart timma. Emedlertid lägges swålen, som bör wara så hel som möjligt, i en serwet, utbredd uti ett djupt fat, hwari alla tärningarna slås; serwetten hopbindes med segelgarn mycket hårdt och sättes på ett tennfat med

med press ofwanpå. När det är väl kallt, af-
tages serveten, och syltan lägges i swag sallake.
Då syltan skall nyttjas, skåres deraf tunna skif-
vor, som garneras med inlagda rödbetor (N:o
552), och ätes som förrätt med ättika och peppar.

N:o 607. Skinka, beredd på Engelskt sätt.

Till en skinka af ett lispunds wigt, tages
10 lod brunell-salt, som med handen väl in-
gnides på alla sidor af skinkan, som härmed
får ligga ett dygn, efter hwilken tid den åter
ingnides med sammanblandadt 8 lod socker,
4 lod wanligt fint salt och 2 lod salpeter,
hwarmed den åter får ligga i twänne dygn;
derefter kokas en lake af två kannor watten,
en mark salt samt ett halft skålpund socker,
som kummas väl under kokningen. När
denna lake är fullkomligt kall, nedlägges skin-
kan uti ett pågande trådfårl och öfvergjutes
med nämnde lake, hwari den i twänne weckor
wändes en gång om dagen; derefter upptages
den och kokas en timme i watten. När skin-
kan kallnat, rökes den i 8 dagar uti kall rök;
upphänges sedan uti ett torrt och lustigt rum.
När en sådan rökt skinka skall kokas, saltas
lindrigt i watten, hwari den kokas.

N:o 608. Om Brygd.

Till Brygd fordras 30 à 40 rostkåppar,
långre och kortare, alltsom karet är stort,
hwari brygden skall göras. Kåpparne, til-
lika med alla fårl som till brygden nyttjas,
skola

skola wara wäl rengjorda med enlag. Må-
 let, som bör wara groft malet, lägges i ett
 fä, och derpå slås en skopa kallt watten,
 hwilket med rena händer wäl blandas med
 så mycket malt, som deraf kan blifwa fugtigt,
 hwarefter en skopa watten i sender ditslås,
 och med arbetet fortfares tills allt maltet är
 på detta sätt inlyst. Då öfvertäckes färet
 med en duk, samt deruppå en yllefilt, hwar-
 med det får stå i 6 timmar. Emedlertid ned-
 lägges rosten i ett annat fä, som är upp-
 ställt på ett par bockar, samt har wid ena
 ändan ett tapphål nära botten, i hwilket
 fä 3 à 4 hwarf rostkäppar läggas förswis,
 dock något tätare åt den ändan der tapphå-
 let är. Nu hopsnos af halm ett långt band,
 tjockt som en arm, och lägges rundtomkring
 i färet öfwanpå rostkäpparne; sedan lägges
 af lika tjockt hopsnodd halm, ett kors midt
 uti färet, hvars alla fyra ändar nå öfver
 färets bräddar, och i de öppningar, som blif-
 wit mellan koret och bandet, läggas små
 halmfransar; deröfwer lägges förswis en tunn
 bädd af lång halm i färet. Nu uppfokas
 watten, och deraf hålles småningom på mal-
 tet, som sakta fringröres med ett dertill
 gjordt rör, tills det blir lagom tjockt att ar-
 beta, eller som en tunn gröt, hwilken då flaps-
 pas och arbetas starkt med roret en timme.
 Emedlertid uppfokas mera watten, hwaraf
 så mycket röres i måffen, att den blifwer
 som en tunn wälling, hwilken omröres och
 öfvertäckes. Nu slås några stäwor kofhett
 watten öfwer halmen i rostfäret, hwilket
 sträpt

strax får asrinna, hwarefter måsten genast
öses i rostfaret, wid hwars tapphål en så
dr ställd, hwaruti wörten får rinna. När
något asrunnit i säen, slås det i pannan
att wäl uppfoka, och öses sedan på rosten,
då annan wört i des ställe hålles i pannan
att uppfoka, och sedan öses på rosten. På
detta sätt fortfares med all wörten, tills den
blir klar: då slås watten i pannan att upp-
foka, och deraf öses på rosten, så länge man
fänner att någon söt smak finnes uti den
wört som asrinnet. Den som will, kan af
första wörten astaga till wörtbröd och buska;
och om man will hafwa öl, så slås den öf-
riga hufwudwörten i pannan, och deri läg-
ges, med hett watten förut affköljd, humla,
alltsom man will hafwa ölet beft. När det-
ta börjar att foka, efterses noga att det ej
fokar öfwer, samt spådes esomofast med
en skopa kallt watten; men under fokningen
astages wäl skummet, som slås till den swa-
gare wörten. När ölet således fokat en god
timme, silas det uti en så och ställes att swal-
na. Emedlertid fokas den swagare wörten,
med något mindre humla till hwarje panna,
samt silas och ställes att swalna; sedan pas-
sas noga på när ölet är lagom swalt att
jasta, hwilket bäst ses, då man af ett på-
tändt ljus låter en droppa falla i ölsäen:
om den då sprider sig och försvinner, så är
ölet för warmt; men om talgdroppen genast
stelnar, så att den kan som en hinna med
fingret borttagas, då bör strax till en tunn-
så öl en kanna god färst jäst iläggas, hwar-
wid

wid ölet öses wål, att det kommer i arbete, som påskyndar jäsnningen; sedan får det, wål öfwertäckt, stå tills det hwitnat, och börjar att midt uppå något höja sig; då slås det genast i wål rengjorda och swafnade dricksfat, som böra wara upplagda på en dertill gjord ränna, hwaruti jästen får rinna. Med det swagare drickfat göres på samma sätt; men om deruti hålles några ståwor öl, så kommer det sig förr i jäsnning, hwarefter det tunnas lifasom ölet; derefter påfyllas kärlen i början en gång i timmen, och sedan något längre emellan, men så att faten alltid äro fulla, hwarmed fortsares tills drickfat äre inemot utjäst: då påläggas sprunden helt löst, och när man finner det alldeles utjäst, fylles hwarje kår med en skopa kallt watten, och lindas blår omkring sprunden, hwarefter de wål tillslås, och kärnen bäras i källaren, hwarest drickfat sommartiden blifwer stående 3 à 4 dagar, wintertiden 8 dagar, men ölet minst en månad, hwarefter ett stop eller något mera tappas af hwarje kår, som derefter får stå några dagar. Om sedan hwarje kår astappas på en gång på bouteljer, som förkas wål, så blir drickfat deraf mycket bättre, än då litet i sänder tappas af kårilet.

N:o 609. Dricka af brun Sirap.

Till 30 kanner watten, hwilket först wål uppfokas, tages ett stop brun sirap, som, tillika med en fjerdedels mark humla, lägges i watten att koka i twänne timmar,
samt

samt påspådes med friskt watten, i stället för det som derunder infökar, att alltid samma mått bibehålles. Sedan upphålles det att swalna, och när det är ljumt, ilägges ett halft stop god jäst, hwarefter drickat öfwer-täckes. Nu får det stå tills det är nära ut-jäst och börjar lägga sig: då tunnas det med både jäst och humla, samt sprundas straxt. När det sålunda stått i åtta dagar, astappas det på buteljer, hwilka förkas wäl och läggas i källaren. Om, när jästningen nära upphört, drickat silas och genast tappas på buteljer, så börnerar drickat bättre när deraf nyttjas, men blir ej så klart, som när det legat på kärlet några dagar. Detta dricka är ganska godt, sur-nar icke så snart, och kan användas som annat dricka. — Den här anförda proportion af sirap måste noga följas, ty om för mycket sirap tages, så blir brygden deraf skänd.

N:o 610. Honings-Dricka.

En skålpund honing och 6 lod humla förkas en och en half timma med sju och en half kanna brunnens eller källwatten; när det swalnat och humlan är fränslad, ilägges ett halft qwarter jäst, och när det wäl utjäst, wispas dertill 4 ägghwitor samt hålles på ankare, der det bör ligga 8 dagar innan det astappas. — Af en halfankare fås 18 buteljer dricka, som börnerar bättre om man lägger ett rugin i hwarje butelj. — Observeras: Proportion af humla får ofta ökas eller minskas efter humlans godhet och styrka.

Något om Brödbakning.

No 611. Sötsura Limpor.

Dagen före än bakningen företages, insättes mjölet i ett varmt rum, hwilket i afittages wid alla slags brödbakningar. — Till ett lispund skrädt eller finsigtadt rågmjöl tages tre stop sjudhett, men ej kokande watten, hwilket hastigt sammanröres med ett dertill gjordt rör i ett djupt tråg, med så mycket mjöl, att deraf blifwer en något lös deg, hwilken betäckes med mjöl och öfwerhöljes wål. När detta är gjordt, lägges en mark surdeg i en kruka, hwarpå slås ett qwarter ljuunt watten, hwilket omröres, öfwertäckes och sättes på en varm kaskelugn. När det börjar jäsa, inarbetas ett par nåswar mjöl och mera ljuunt watten, att det blifwer som en tunn gröt, hwilken betäckes med mjöl, och krukans höljes med en servet, samt sättes åter på kaskelugnen att jäsa. En timme derefter afhöljes tråget, och degen deruti arbetas och klappas med roret, tills den endast är ljun: då ilägges den på nytt uppjasta surdegen, alltsammans omröres wål och öfwerströs med mjöl, samt öfwertäckes med linne, och får stå tills degen börjar jäsa: då inarbetas med händerna så mycket mjöl, att degen blifwer något stadig, hwarefter den öfwerhöljes och får åter jäsa. Emedlertid uppkokas ett halft stop brun sirap tillsammans med ett halft qwarter i små tårningar skurna pomeransskal, en jungfru krogad fångkol, samt ett litet matskedblad stött ingefära.

fåra. När detta affwalnat till ljumhet, inarbetas det i degen, tillika med något mera mjöl, att degen blir stadig; när den sedan jäser, bakas deraf lagom stora limpor, som läggas omstjelpa på kuddar, hwarpå serveter äro utbredda. När limporna äro lagom jästa, omstjelpas de, piggas och öfwerstrykas hastigt med warmt watten, hwarefter de genast insättas i ej för het ugn, hwarest de böra stå nåra en timma; då de uttagas, öfwerstrykas de straxt med hett watten, hwaraf de blifwa blanka.

N:o 612. Kärnmjölks-Limpor.

Tre stop kärnmjöl ljummas och arbetas tillsammans med fint strådt rågmjöl i ett djupt tråg, hwarefter några skedblad god jäst ilägges, samt, då den är inarbetad, öfwerlätes degen och får stå att jäsa. Emedlertid kokas två skålpund sockersirap tillsammans med en jungfru i små tärningar skurna pomeransskal, en half jungfru froxad fångkol och ett theskedblad fint stött ingefära. När detta är ljust och degen väl uppjäst, inarbetas sirapen deruti, tillika med något mera mjöl, att degen ej blifwer för lös. När den nu för andra gången uppjäser, bakas deraf limpor, som läggas på en dertill gjord bädd. Då limporna finnas lagom jästa, wändas de, piggas och öfwerstrykas hastigt med hett watten, hwarefter de genast insättas i ej för het ugn att gräddas. Då de uttagas, öfwerstrykas de å nyo med watten.

N:o 613. Wört-Bröd.

Wörten hopkofas, att den blir stark och mustig. Emedlertid göres en deg af ett stop ljum mjölk och fint strädt rågmjöl, samt några skedblad god jäst. När denna deg är väl uppjäst, lägges dertill mera mjöl, samt en kanna af den hopkofa wörten, som då skall endast wara ljum, och arbetas väl tillsammans, hwarefter degen öfwerhöljes. När den nu för andra gången uppjäser, ifnådas ett halft stop brun sirap, hwilken förut är kokad med fryddor, som wid Sötsura Limpor (N:o 611) är beskrifwit. Då degen för tredje gången uppjäser, bakas deraf limpor eller bullar, som stjälpas på en af kuddar gjord bädd. Sedan eftersees noga när bullarna äro lagom jätta, hwarefter de omstjälpas och öfwerstrykas hastigt med warm wört, samt insättas genast i en hetare ugn, än att, då en nypa mjöl infastas, det endast blir mörkbrunt, då de tåla att stå i ugnen nära en timme. När bullarna äro gräddade, öfwerstrykas de straxt, medan de äro heta, med uppkoft watten, samt läggas bredwid hwarandra att swalna, och öfwer täckas med en duk.

N:o 614. Sint Knäcke-Bröd.

Dertill tages hälften strädt rågmjöl och hälften hwetemjöl, hwaras, tillika med en kanna ljummad mjölk och ett halft stop god jäst, göres en deg; sedan den uppjäst, arbetas deri tre qwarter skirdt smör och en kanna ljummad mjölk, samt så mycket mjöl, att

att degen blir stadig. När den ä nyo upp-
jäst, knådas den på bordet, och sedan utkaf-
las deraf tunna kakor, som frusas och pig-
gas, samt böra vara väl jästa innan de
gräddas.

N:o 615. Krydd-Skorpor.

Äf godt hvetemjöl och ett halft stop ljum-
mjöl, samt ett halft qwarter god jäst, gö-
res en så kallad jädeg, som bör vara nå-
got stadig, och öfwertäckes med warmt linne.
När degen är väl uppjäst, arbetas en och en
fjerdedels mark urwattnad smör med något
hvetemjöl, och derpå slås tre halfstop ljum-
mad mjöl, hwilket allt arbetas väl tillsam-
mans med degen, som sedan öfwertäckes och
får jäsa; derefter iknådas ett och ett halft
skålpund sockersirap, som förut är kokad med
ett halft qwarter i små tärningar skurna po-
meransskal, en jungfru tillsammans krosad
fångkol och anis, samt ett theskedblad stött in-
gefära; då degen härmed jäser, bakas deraf
skorpor, i hwad fason man behagar, hwilka
sättas på plåtar, och böra skorporna vara
väl jästa innan de insättas i ugnen att gräd-
das. Sedan de äro väl kalla, skäras de, och
införas åter på plåtar i ugnen att torkas. —
Den, som behagar, kan till dessa skorpor taga
hälften strådt rågmjöl.

N:o 616. Socker-Skorpor.

Till dessa skorpor göres en dylik jädeg,
som till de föregående; när den är uppjäst,
knådas en mark urwattnad smör med något
hwyete.

hvetemjöl samt 8 à 10 ägg, wispade med 10 lod stött socker, hwartill slås tre halfstop ljummad mjölk samt ett lod fint stötta kardemumnor och ett lod canel, hwilket allt arbetas wäl tillsammans med jäsdegen. Sedan degen härmed uppjäst, upplägges den på bordet och knådas, och deraf uttagas skorpar antingen med horn, eller ock afskäras degbitar och rullas på bordet under händerna, hwarefter de sättas på smorda warma plåtar, der de få stå att jäsa, och sedan insättas i någorlunda warm ugn att gräddas. När de fått wacker färg, uttagas de, skutas genast af plåtarna och få swalna; derefter skäras de midt i tu, och insättas på plåtar i ugnen att torka.

N:o 617. Mandel-Bröd.

Jäsdegen dertill göres på samma sätt som wid N:o 615 är beskrifwit: af ett halft stop mjölk, ett halft qwarter jäst och godt hvetemjöl. När den jäser, knådas en mark urtwättadt smör med litet mjöl, samt 4 à 5 ägg, wispade tillsammans med ett halft skålpund socker, hwartill hålles tre halfstop ljummad mjölk, tillika med så mycket mjöl, att deraf blifwer en lös deg, hwari lägges ett theskedblad stött canel, ett dito fint stötta kardemumnor, 2 lod skollad och fint stött bittermandel, 8 lod skollad och i strimlor skuren sötmandel, samt 5 à 6 droppar cedroesence. När denna deg, som bör wara något lösare än den föregående, är wäl arbetad och fått uppjäsa, kan deraf bakas så wäl bullar som nedanbeskrifne fetwäggs-simlor, hwilka sättas på plåtar, och, sedan de derpå äro jästa, insättas i lagom warm ugn att gräddas.

N:o

N:o 618. Setwäggs Simlor.

När förenämnde simlor äro kalla, skäres midtuppå dem ett litet rundt lock, och det lösa brödet deri urgräfwes. När detta är gjordt, wäges det urgräfsda brödet, och dertill tages lika wigt skollad och stött sötmandel, hwaribland äro några bittermandlar. På brödmagan hålls först några matskedblad skiradt färskt smör, att brödet deraf endast blifwer något fuktadt; derefter tillägges mandeln, tillräckligt stött socker, något stött canel samt några skedblad söt grädda, äfvensom gula skalet, riswet af en eller par citroner. När allt detta är wäl sammanarbetadt, lägges det i de urgräfsda simlorna, hwarefter locken påläggas. En quarters timma innan setwäggen skall anrättas, sättas simlorna på en warm kachelugn; emedlertid uppfokas oskummad mjölk: under kokningen ilägges en bit citronskal och litet stött bittermandel, att mjölken deraf får god smak; till hwar kanna mjölk tagas 4 ägg-gulor, och 4 skedblad söt grädda, som wispas i anrättningskålen, och deruppå hålles den heta mjölken; derefter sättes genast locket på skålen, så att mjölken må hålla sig wäl het. Simlorna kunna anrättas på råckfat; men när de skola serveras, öses först ett par sleswar af mjölken deröfwer i fatet, samt stött socker och canel gifwes dertill.

N:o 619. Saffrans-Bröd.

Af godt hwetemjöl och ett halft stop ljunmjölk göres jäsdeg, likasom till N:o 615; när den jäser, så knådas med litet mjöl en mark twät.

tvåttadt smör och 5 à 6 ägg, vispade tillsammans med ett halft skålpund socker; derpå hålles 3 halfstöp ljuminad mjölk samt mera mjöl inarbetas, tillika med ett fjerdedels lod saffran (som förut är torkad på en varm kiselugn, väl söndergnuggad, och blött i ett matskedblad brännvin), ett halft skålpund rensade rußin, ett fjerdedels dito väl tvåttade rörinter och några droppar cedro-essence, samt något succat, skuret i bitar, om derpå är tillgång. När allt detta är sammanarbetadt med jäsdegen, jemte så mycket mjöl att degen blir lagom hård, öfwertäckes den med varmt linne; då den sedan jäser, bakas deraf bullar, som sättas på smorda plåtar, hwarest de så väl uppjåsa innan de gräddas.

N:o 620. Thé-Kringlor.

Till ett stöp mjölk tagas 6 ägg, trefjerdels marck smör, ett skålpund socker och några skedblad god jäst; häraf göres med godt hwetesmjöl en lös deg. När den är jäst, bakas deraf små kringlor, som sättas på plåtar, hwarest de sedan ej böra jåsa mycket, förrän de insättas i ugnen. Då de tagas derutur, smörjas de hastigt öfwer med en fjäder, doppad i kokt watten.

N:o 621. Små Ägg-Kringlor.

Tjugu ägg-gulor och tio hwitor vispas tillsammans med ett skålpund riswet socker; dertill slås 3 jungfrur tjock grädda. Sedan knådas en fjerdedels marck tvåttadt smör med godt hwetesmjöl, och blandas med det öfriga tillika med mera mjöl, att deraf blifwer en lagom hård deg, hwarof små kringlor bakas, som sättas på plåtar och gräddas i swag ugnswärme.

N:o

N:o 622. Mjuka Socker-Kringlor.

Äf ett qwarter grädda, ett qwarter sötmjöl, ett qwarter skirrt smör, ett halft skålpund socker, risna skalet af en citron, 6 ägg och godt hwetemjöl, göres en lös deg, hwaras bakas små kringlor, som gräddas i något warmare ugn än de föregående.

N:o 623. Små Mandel-Bröd.

Till ett skålpund skollad och fint stött sötmandel och ett skålpund försigtadt socker, tages 7 ägg-gulor och en hwita, hwari sockret först röres, sedan mandeln, risna skalet af en citron och ett skedblad hwetemjöl; af denna deg rullas fingers tjocka och 2 à 3 tumslånga bitar, hwilka läggas på väl smorda plåtar att gräddas i någorlunda varm ugn.

N:o 624. Mjuka Pepper-Kakor.

Ett stop brun sirap hålles i en kastrull; 9 lod tvättadt smör lägges deruti, hwarefter det sättes på elden att koka 10 minuter. Då tager man fint sigtadt rågmjöl och lika mycket hwetemjöl, hwilket lägges i ett tråg, hwarpå den heta sirapen hålles, och omröres med en liten trädspade, samt handteras sedan med händerna till en lös deg, som får hwila 2 à 3 dagar. Då den nu skall omarbetas, tagas 4 lod hwit pottaska, som sugtas med några droppar watten, och gnides med en knif, att den ej blir grönig. Degen utkastas på ett bord, och pottaskan strykes med knifwen här och der öfwer degen, att all pottaskan kommer deruti. Sedan arbetas degen starkt en half timma, med det min.

minsta mjöl den kan handteras, hwarefter den utkastas tunn eller tjock, alltsom man vill hafva den. Deras utskåras pepparkakor i hwar fason man behagar; sättas på mjölade plåtar, och skollad mandel påläggas om så behagas, hwarefter de smörjas med en ägg-gula, wispad med tre skedblad watten, och föras in i swag ugnswärme. Då pepparkakorna blifwit jemt höjda öfwerallt, äro de färdiga. — Uti sirapen kan äfwen kokas fin stört ingefära, neglikor, coriander, anis eller fångkol samt fint skurna pomeransskal; men af dessa kryddor iläggas icke mer än en sort.

N:o 624¹/₂. En annan sort Peppar-Kakor.

Ett qwarter brun sirap uppkokas och röres tills den blir swal, då hwetemjöl iröres till en lagom tjock deg, äfvensom 2 ägg, 3 matskedblad skirdt smör, ett matskedblad tjock surgrädda, ett lod pottaska samt fint skurna pomeransskal, kardemummor, neglikor och ingefära, en liten nypa af hwardera sorten; sedan allt detta är sammanblandadt, ställes det ett dygn i ett warmt rum att jäsa, hwarefter det åltas som wanlig deg, och deras utkastas till pepparkakor, som gräddas uti swag ugnswärme.

N:o 625. God-Rån.

Ser lod riswet socker röres tillsammans med 9 ägg-gulor, tills sockret är wäl smält; då iläggas 3 skedblad skirdt smör, något hwetemjöl, ett halft qwarter tjock söt grädda, och gula skallet af en citron; derefter iläggas så mycket gode hwetemjöl, att smeten blifwer som en lös deg, hwaras tages med en knif och bredes i råjernet, sedan

sedan det förut är väl upphettadt och smordt med wax. Derefter lägges jernet på lindrig eld, att rånen endast blifwa gula.

N:o 626. Tunn-Rån.

Ett qwarter söt grädda, $\frac{1}{4}$ skåp. stött socker och en nåswe hwetemjöl sammanwispas: emedlertid upphettas råjernet på frisk koleld samt smörjes med hwitt wax, hwarefter ett skedblad af smeten inhålles och jernet wändes öfwer elden tills rået synes gulagtigt: då putsas med en knif omkring kanten på jernet, hwarefter det öppnas och en tjock, rund pinne lägges på rået, som lindas på nämde pinne, hwarest det blifwer sittande tills det fallnat: då astages det war-samt. På detta sätt fortfares tills smeten är slut; men jernet waxas blott till första rået.

Tilläggning.

N:o 627. Wiener-Tårter.

Ett och ett halft qwarter skirrt smör röres åt en led, tills det börjar hwitna: då iröres åt samma led ett och ett halft qwarter risvet och sigtadt socker, risna skalet af en citron, ett och ett halft qwarter hwetemjöl, och sist 10 ägg, hwaraf ett i sender iröres, då twenne hwitor uteslutas. När allt detta är väl blandadt, har man tillreds så många skrispappersblad, som man will haspa bottnar, för att utgöra tårterns höjd. Efter fatets storlek ritas en ring på hwart blad, inom hwilken blandningen utstrykes en fjerdedels tum tjockt, hwarefter de insättas i swag ugnswärme att gräddas, men

ej blifwa bruna; när bottnarna äro färdiga och falla, lyftas de nått af papperen, och läggas på hwarandra, med ömsom rödt och hwitt flart sylt mellan hwarje botten. Den som behagar, kan sedan antingen glacera tårtan med sammanarbetad äggghwita och socker, eller blott öfwerstryka den med hårde gräddskum; hwar efter den beströs med rödt strösocker.

N:o 628. Wiener-Bakelse.

Stora bottnar af öfswannämde Wiener-tårtsdeg läggas 3:ne tillsammans, med något flart sylt mellan hwarje botten, och öfwerstrykas med hwit glasur af sammanarbetadt 2 skedblad florsigtadt socker till hwarje äggghwita. Af denna tårta skäras sneda, fyrkantiga rutor, så stora man vill hafwa bakelserna; midt uppå hwarje af dem lägges ett syltadt förstår, och insättas sedan i ugnen, att glasuren får torfa; hwarefter de äro färdiga att anrätta.

N:o 629. Paleij-Tårta.

Elfwa ägg-gulor wispas åt samma led en half timma; derefter ilägges ett halft skålpund florsigtadt socker, och med wisplingen fortfares en fjerdedels timma; sedan ilägges 4 lod skollad och fint stött bittermandel, hwarmed wisplingen fortfares i 5 minuter: då ilägges äggghwitorna, wispade till hårde skumm, samt sist iröres 7 lod wål torfadt och sigtadt potatesmjöl, hwarefter blandningen är färdig att hållas i en med twåttadt smör smord form, och kan så wål gräddas i swag ugnswärme, som i en kokande watten-gryta, då den tål att koka i en och en half timma;

timma; derefter uppstjelpes tårtan och öfver-
ströds med florsigtadt socker, eller glaceras tårtan
med hwit glasur (se N:o 391 huru glasur göres).

N:o 630. Att från wintern till sommaren
kunna förwara Hjerpar.

Färska och hwhita hjerpar plockas, urta-
gas och torfas wäl inuti med en ren handduk,
samt uppsättas som wanligt; hwarefter en fa-
strull sättes på elden med en half mark smör,
hwaruti några hjerpar i sender fräsas, tills blott
ryggarna blifwa wäl genomheta: då de uppta-
gas, och andra iläggas, tillika med en liten bit
smör. På detta sätt fortsäres tills alla hjer-
parna äro frästa, då de utbredas på flata fat,
att få wäl kallna. Emedlertid skires så mycket
smör, att det kan stå öfwer hjerparna, hwilket
sawalpas och röres tills det blifwer swalt och
tjockt som en wälling, hwarmed hjerparna öfwer-
öfas, sedan de förut äro nerlagda uti ett djupt
stensfat eller stenbunke, hwilken sättes i en is-
källare, der de kunna förwaras till midsommars-
tiden. — I brist på iskällare, nedsättes bun-
ken i en kopparkittel med lock, hwilken sättes
på ett kallt ställe, omgifwen med is; men till-
ses allt som oftast om isen smälter, då ny is
lägges omkring kitteln.

N:o 631. Tyska Ättiks Gurkor.

Små Gurkor, helst af den Engelska sorten,
läggas twenne dygn i saltlake; derefter upptagas
de och torfas på rent linne. Sedan nedläggas de
hwarstals uti en glasburk, med följande samman-
blandade kryddor, att till 100 gurkor tages 4 lod
stark.

starkpeppar, 4 lod fröddpeppar, 2 lod canel, 1 lod neglikor, 8 lod socker, 1 lod lagerbårsblad, 1 nåsua swarta winbårsblad, 1 nåsua sura förbårsblad, 2 nåsuar färst dragon, 1 nåsua i tärningar skuren pepparrof samt några dillfrön, hwarester alltsammans öfweröses med så mycket winättika att den står öfwer gurforna. På detta sätt inlagda, hålla de sig året öfwer.

N:o 632. Citron-Budding; (på annat sätt, se N:o 296.)

Det gula skalet på 4 citrener afsnides wäl med ett stycke socker, hwarester citronerna skäras midt i tv, och all saften kramas till sockret i en wäl skrad och blank kastrull eller malmgröta; dertill hålles nu ett halst qwarter franskt win, ett halst qwarter watten, 20 ägg-gulor och mera socker om det behöwes; sedan sättes kastrullen på elden att under flitig wispling uppfoka; hwarester den genast aflystes och sättes att swalna; emedlertid wispas hwitorna till hårdt skumm, hwilket sagta nedröres i crëmen, som straxt hålles i silfwerkastrull eller sådan form, som kan gifwas till bordet, hwilken insättes i någorlunda warm ugn tills buddingen har höjt sig, då den uttages och serveras genast.

N:o 633. Att torka Äpplen.

Dertill tages lös frukt, som skalas och skäres i halfwor, kärnhuset borttages och äppel-halfworna utbredas på torf-ollor, (ej på plåtar, emedan äpplena deraf blifwa swarta), samt insättas i ganska swag ugnswärme, hwarest de blifwa stående tills de kännas torra.

N:o

N:o 634. Att torfa Påron.

Stora söta påron förwållas, skalas och skorras långsefter, samt insättas, på tork-ollor, i swag ugnswärme. Sedan kokas skalen tills all musten är urkokad, då de fränslas och saften hopkokas till en sirap. Då påronen blifwit mål genomwarma, tagas de ur ugnen och doppas i förutnämde sirap, hwarefter de genast insättas i ugnen. På detta sätt fortfares så länge något af sirapen är qwar, hwarefter påronen fulltorfas i ugnen.

N:o 635. Risgryns-Korf.

Enå skålpund risgryn sköljas mål i både kallt och varmt watten, samt förwållas i mjölk. Då de äro halsskotta och tjocka som en stadig gröt, aflystas de, och $1\frac{1}{2}$ skålp. mål skredd och fint skuren njurtalg, 1 skålp., från fårnorne rensade, helst krus-rugin, samt 2 à 3 fint hackade och i smör frästa rödlökar ilägges, och alltsammans omröres mål samt sättes att swalna. Emedlertid affåras mål rengjorda ox-fettkinn, i så långa bitar, som man will hafwa korfwarne stora till, samt ihopsys wid ena ändan, och lägges på rent linne. Nu uppblandas gryn med 2 à 3 ägg, ett qwarter riswen och silad lefwer, en nypa mejram, socker, salt, peppar, ingefära och muskott, allt efter smak, hwarefter blandningen stoppas i de i ordning gjorda skinnen; men ej för fulla. Derefter ihopsys andra ändan på korfwarne, som läggas i en kokande wattenkittel att koka i $\frac{3}{4}$ timma. Sedan upptagas de och läggas på ren halm att swalna.

Äf Korngryn göres korf på samma sätt.

N:o 636. Korf-Kaka.

Den tillblandas alldeles som Risgrynns Korf; men till Kaka böra grynen wara något mer förwälda, åfvensom åggen kunna uteslutas. Sedan blandningen är färdig öses den uti en med smör smord form, och insättes att gräddas i någorlunda het ugn.

N:o 637. Socker-Dricka.

Till 12 kannor brunnswatten tages 2 skålpund socker, hwilket tillsammans wäl uppkokas och sedan hålles uti en så, att swalna tills det är lagom jäswarmt, då 3:ne jungfrur jäst ilägges; när det sedan börjar hwitna, tappas det på kru, då en bit socker och en droppa citron-olja hålles uti hwarje kru, som kofas wäl, hwarefter de så stå i kallare uti 14 dagar, då det är färdigt att begagnas.

N:o 638. Att sylta Surkål.

Alla gröna blad afskräddas af hwitkåls-hufvuden, hwarefter de hackas så fina som helgryn; sedan nedstötes kålen uti en wäl ren tunna eller sjerding, men emellan hwarfwen hålles några droppar ättika, samt strös några friska barbarisbär och några dillkronor. Då nu kårilet är fullt, lägges en pagande botten derpå, hwarupå tyngd lägges. På detta sätt blifwer kålen stående tills den upphört att jäsa: nu tages tyngden bort, och möglet bortskummas af saften. Kårilet sättes i ett kallt rum att förwaras öfwer wintern, och en mindre sten pålagges, för att nedhålla botten.

Beskrifning på några sammansatta
Drycker, att nyttja wid större
Måltider.

N:o 639. Pounsch.

Till hwarje butelj Arack af 7 à $7\frac{1}{2}$ graders styrka, tagas:

1 skålpund fint Canarie-socker,

1 half Citron,

$\frac{1}{2}$ stop Fokhett watten.

Citronerna skalas mycket wäl innan de med citronflämmare kramas på sockret; sedan tillslås det Fokheta watten. När sockret wäl smält, tillslås aracken. Åstundas pounschen kall, bår bålen antingen genast sättas uti is, eller tappas på buteljer, och nedsättas i kallaren. — Innehåller aracken 11 grader, tages till hwarje butelj $1\frac{1}{2}$ skålpund socker, samt 1 citron och 3 qwarter watten.

N:o 640. Glace-Pounsch.

Den tillagas och fryses som Pounsch-Glace (N:o 541), blott med den skillnad, att ingen arack slås i glacedosan; utan i den bålen, hwarj pounschen skall tillagas, hålles en butelj arack och en half butelj moslerwin samt ett halft skålpund socker. När det är wäl smält, och pounschen skall serveras, så tages glacen skiftals med en sked och lägges i bålen.

N:o 641. Bischoff.

4 buteljer godt Bourdeaux-Win,

2 färsta pomeranser, i hwilka ristats eller skorras.

N:s Kokbok. 6te Uppl.

U

1 skål

- 1 skålpund fint socker, eller något mera, efter smak.

Till denna Dryck kan äfwen tagas en butelj Mosel-win, som gör drycken lenare till smaken; men då tillägges mera socker.

N:o 642. Röd Carolina.

- 4 buteljer fint Bourdeaux-win,
- 2 buteljer Mosel-win,
- 1 butelj fin Mallaga,
- 1 butelj Champagne,
- 4 Citroner, och
- $2\frac{1}{2}$ skålpund fint Socker.

Sedan saften uti citronerna är väl utframad, borttagas de; och Champagne-winet slås ej i bälén förrän den inbåres till bordet.

N:o 643. Svit Carolina eller Arke-Bischoff.

- 4 buteljer Mosel-win,
- 4 buteljer Rhenskt win,
- 2 skålpund fint Socker, eller något mera, efter smak; samt
- 3 à 4 Pomeranser, i hwilka storras.

N:o 644. Dragon-Punsch.

- 6 buteljer Mosel-win,
- 3 buteljer Champagne,
- 4 à 6 Citroner, samt
- $3\frac{1}{2}$ skålpund fint Socker.

Äfwen i denna Dryck borttagas Citronerna, sedan de äro väl utframade.

Svit

Svit och röd Dryck på Ananas.

En lagom stor Ananas tillagas med minst 2:ne skålpund Canarie-socker, hwilket hastigt neddoppas uti kallt watten, när bålen skall göras, att sockret kan lätt smälta, 10 à 12 timmar förut skäres Ananas-werten i skifvor, eller ock i 6 à 8 delar, från stjelsken till blom-andan, hwilka läggas i en del af winet, för att urdraga musten. Kärlet, hwaruti werten och winet ligger, bör wara wäl öfwertäckt, att icke esencen förflyger. — Wid tillagningen tages, till:

N:o 645. Svit Bål på Ananas:

Twå buteljer extra gammalt Moselwin och en butelj Champagne; men är werten owanligt stor, kan dubbel portion af nämde winsorter begagnas; äfwen så socker. Den nu urdragna Ananas, jemte sitt Win, slås först uti bålen uppå det smälta sockret, samt der-efter det öfriga Winet; och betäckes bålen wäl, samt sättes på kallt ställe, till dess den gifwes på bordet. — Svit Bål på Ananas kan äfwen tillagas af Moselwin och Sauternes, enligt förut nämde proportioner.

N:o 646. Röd Bål på Ananas.

Härtill tages: tre buteljer fint Bourdeaux-win och en butelj Bourgogne; men will man hafwa drycken mycket frastfull, tages twå buteljer Bourgogne, och, i sådant fall, något mera socker. — Röd Bål på Ananas göres

åfwen af tre buteljer Rhenskt Bieckert och en butelj Röd Champagne. — Tillagas för öfrige lika med föregående, N:o 645.

N:o 647. Zwit fin Bischoff.

Tillagas af en Swenskt Pomerans, hwilken skorras, och $1\frac{1}{2}$ skålpund Canarie socker, hwartill tagas 2 buteljer Moselwin och en butelj Sauternes.

N:o 648. Cardinal-Punsch.

2 buteljer Petit-Bourgogne,
1 butelj Champagne,
1 butelj Arack,
Saften af 4 Citroner, samt Socker och Pomerans-essence efter smak.

Wid beredandet af alla sammansatta Drycksbeswaror, utom Punsch, böra de ej tillredas förrän högst två timmar innan de drickas, samt bälén, om tillfälle gifwes, sättas i is, till dess den bäres in till bordet.

Några Matsedlar.

N:o 1.

Stor Skrukost.

Ost och smör. Div. sorter Bröd, N:o 611, o. följ.
Anjovis. Caviar. Redisor.

*) { Bräckt Äl. Se N:o 58.

{ Metwurst eller Gåsbröst med äggröra. N. 48.

Bouillon. N:o 94; och Gåsmjöl. N:o 126 ell. 127.

Skinka med Äppelmos. N:o 175.

Kronärtskocksbottnar. N:o 344.

Bol, au-vent på Fisk. N:o 244.

Äppel-Budding med Citron. N:o 295.

{ Stekta Hjerpar. N:o 208; eller Bäckasiner.
N:o 220.

{ Diverse Sallater. Se N:o 545 till och med 561.

Blanc-mangé. N:o 446; eller Crème-Brûlée.
N:o 451.

Mandel-Tårta. N:o 393; eller Citron-Bak-
kelse. N:o 433.

N:o 2.

Mindre Skrukost.

Ost och Smör, samt 3:ne sorter Bröd. N:o
611, och följande.

Holländsk Sill.

Förlorade Ägg med Glösk. N:o 29.

Klar Bouillon. N:o 93.

{ Stekta Kycklingar. N:o 188.

{ En eller 2:ne Sallater. Se N:o 545, och följ.

Glaserade Pannkakor. N:o 379; eller ock

Krokan-Bakelse. N:o 414.

N:o

*) De Rätter, framför hvilka flammer står, böra
serveras på en gång.

N:o 3.

Stor Middag.

- { Koft U. Se N:o 56; eller inlagd fårst Lap.
 N:o 78.
 { Rötttrulletter med Windruswor. N:o 44.
 Förlorade Ägg med Grädda. N:o 26.
 { Gul Bouillon. N:o 95.
 { Jäs-Mjöl. N:o 126, eller 127.
 { Koft Skinka. N:o 174.
 Biff på Kalf. N:o 151.
 { Schorjonera. N:o 332.
 Bräsen med rött win. N:o 251.
 Sparris. N:o 331.
 Kofta Hjerpar med Ostron. N:o 207.
 Citron-Budding med Äpplen. N:o 297.
 Stekt Kalkon. N:o 203. Div. Sallater. N:o 543.
 Glace-Kaka. N:o 544.
 { Rött Hjorthorns-gelé. N:o 466.
 { Appelsins-gelé. N:o 470.
 Krokan. N:o 429.
 Spliskålar, med tvåanne sorter Sylter. Se
 N:o 499, och följande Sylter.
 Fruktorgar, och Confecturer. N:o 473 — 493.

N:o 4.

Stor Middag.

- { Stekta Ostron. N:o 22.
 { Croqueter. N:o 34.
 { A la Daube på Gås. N:o 186.
 Hummer eller Kräft-Omelette. N:o 67.
 { Bouillon. N:o 94.
 { Råg Rörsbärs-Soppa. N:o 122.

- { Glaserad Skinka. N:o 176.
 { Stekt Hammel. N:o 164.
 { Risgröns-Rulletter. N:o 341; eller Jords
 Artskockor. N:o 343.
 Rakad Gårda. N:o 232.
 Mårg-Budding. N:o 289.
 Rosta Capuner. N:o 198.
 Blanc-mangé-Budding. N:o 306.
 Stekta Hjerpar. N:o 208. Diverse Sallater.
 { Gult Gelé. N:o 468.
 { Klart Citron-Gelé. N:o 469.
 { Söverspundna Marenger. N:o 439.
 { Mandel-fransar. N:o 428.
 Syltskålar med tvåanne sorter Sylter. (Se
 N:o 499, och följande Sylter).
 Frukthogar och Confecturer.

N:o 5.

Mindre Middag.

- { Laxlådor med Lök. N:o 73.
 { Grissylta. N:o 50.
 Afredd Bouillon. N:o 96.
 { Rostbiff. N:o 133.
 { Brynt Surkål. N:o 312.
 Blombudding. N:o 293.
 Tjäderstek. N:o 212. Sallater.
 Spansk Tårta. N:o 392; eller
 Appelskaka. N:o 385; eller Gräddkaka. N:o 378.

N:o 6.

Mindre Middag.

- { Lax eller Sill-Sallat. N:o 82, 84.
 { Gläskor med Sås. N:o 42.
 Bouillon med Ris. N:o 99.

Boeuf

{ Boeuf à la mode. N:o 135.
 { Potates, Kaka. N:o 340.
 Rusin, Budding. N:o 291.
 Stekt Gris. N:o 173. Sallater.
 Smultron-crème. N:o 459; eller glaserad
 crème. N:o 453.
 Struswor. N:o 409; eller Smörstänger. N:o
 412.

N:o 7.

Stor Aftron.

Klar Bouillon att servera i Koppar. N:o 93.
 { Förlorade Ägg med Kalsbris. N:o 27.
 { Rullad Äl. N:o 57.
 { Croqueter. N:o 34.
 Kalsflår med Grädda. N:o 147.
 Vol-au-vent på Fisk. N:o 244.
 Sparris. N:o 331.
 Fin Ragu. N:o 219.
 Budding, Brûlé. N:o 305.
 Stekta Ankor. N:o 181. Sallater.
 Twänne sorter Gelé. Se N:o 466 — 472.
 Krokan. N:o 429; eller Marenger. N:o 439.
 { Frugtforgar och Syltskålar. (Se Sylter.)
 { Franska Sockerbröd. N:o 494.

N:o 8.

Stor Aftron.

{ Kräftstjertar med Äggröra. N:o 69.
 { Äppel, Kulletter med Ris. N:o 35.
 { Marjonad på Ankor. N:o 182.
 Färserad Lammbringa. N:o 170.
 Spenat, Omelette. N:o 329.
 Stufwad Lake, N:o 254.

Örgommar med Toppkammrar. N:o 218.
 Glace-Budding. N:o 307.
 Stekta Kycklingar. N:o 188. Sallater.
 Gul och hvit Blanc-mangé. N:o 447.
 Mandel-Tårta. N:o 393; eller Citron-Bakelse
 se. N:o 433.

{ Frugtkorgar och Syltskålar.
 { Confecturer.

N:o 9.

Mindre Aftron.

{ Hummer-Pastejer. N:o 11.
 { Gåsbröst med Ägggröda. N:o 48.
 Färserad Tjäder. N:o 213.
 Stekt Gårda. N:o 231.
 Äppelris. N:o 455.
 Lammstek. N:o 169. Sallater.
 Sago-Crème. N:o 441.
 Grefwinnans Bakelse. N:o 418.

N:o 10.

Mindre Aftron.

{ Kalsnjure med Kramsfågel. N:o 37.
 { Rökta ägg med capris. N:o 23.
 Swin-Fortletter med spenat. N:o 179.
 Fisk-Filé. N:o 245.
 Bisquit-Budding. N:o 301.
 Kallstek. N:o 157. Sallater.
 Äppel-Compote. N:o 456.
 Mandelspån. N:o 426.

N:o 11.

Svardags-Middag.

Pilaw. N:o 165.

Äppels

Äppelsoppa. N:o 123; ell. Nyponsoppa. N:o 124.
 Stekt Hare. N:o 205; eller Swinstek N:o 172.
 Dansk Kaka. N:o 383; ell. Gräddplåttar. N:o 407.

N:o 12.

Swardags-Middag.

Sill. N:o 87; eller Lax-budding N:o 72.
 Perlgrönsoppa med Boyillon. N:o 100.
 Lamstek. N:o 169. Sallater. N:o 545, följ.
 Sur Gräddkaka. N:o 378.

N:o 13.

Swardags-Aftron.

Krom-gädda. N:o 229.
 Äppelgröt. N:o 130.
 Resbensspjell. N:o 177. Sallater.
 Petits Chour. N:o 419; eller Gräddbakelse.
 N:o 416.

N:o 14.

Swardags-Aftron.

Spenat. N:o 328, med Kalsbringa i Eriton.
 N:o 160.
 Fisk-budding. N:o 276 eller 277.
 Stekt Gås. N:o 184. Sallater.
 Äppel-Crème. N:o 457; eller Grädd-Bosflor.
 N:o 408.

Swansstående Matsedlar gifwa egentligen till-
 fänna i hwad ordning rätterna nu för tiden serveras;
 men kunna andra Sörrätter, Mellanrätter, Kött-
 rätter m. m., än de här anförda, begagnas, allsamt
 tillgång och årstiden tillåta.

Register.

N:o	A.	Sid.	N:o	Sid.
246	Abborrar, kofta	119	435	Bakelse, Bisquit-Ba-
248	Abborrar, stekta	120		kelse i Lådor 200
249	Abborrar, stekta i		413	Canapeer : : 190
	ugn	120	430	Cedro-Bakelse 198
247	Abborrar, stufwade	119	433	Citron-Bakelse 199
186	A la Daube på Sås	90	417	Drottningstänger 192
204	A la Daube på Kal-		432	Fräs-Bakelse 198
	kon	98	415	Goråns-Bakelse 191
645	Ananas, hmit bål		418	Greswinnans Ba-
	derpå	307		kelse 192
646	— , röd bål		416	Grädd-Bakelse 191
	derpå	307	414	Krokari-Bakelse 190
	hmit och röd dryck		429	Bakelse, Krokari 197
	derpå	307	438	Låd-Bakelse : 201
514	Ananasbår, att sylta	237	436, 437	Mandelformar 200,
588	Anjovis, att inlägga	274		201.
361	Anjovis, Sås : 166		428	Mandelfransar 196
24	Anjovis till kofta ägg	11	426, 427	Mandelspån 195,
180	Ankor, kofta med			196.
	Roswor	87	439, 440	Marenger : 202
182	Ankor, marjonad		419	Petits Choux au
	derpå	88		four 193
183	Ankor med murflor	89	411	Smör-Bakelse 189
181	Ankor, stekta : 88		412	Smör-Stänger 190
470	Apelsins-Gelé : 216		431	Snäck-Bakelse 198
472	Apelsins-Gelé uti		422—425	Sockerspån 194,
	skal	217		195.
506	Apricoser, att sylta	232	420, 421	Sprits : 193
462	Aracks-Crème : 212		628	Wiener-Bakelse 300
373	Aracks-Sås : 170		168	Valong af Hammel 81
52	Aspik på tunga	26	530	Barbarisbår, att
				sylta 244
	B.		518	Biggarronger, att
5	Bakelser och Pasterier,			sylta 238
	Smördeg dertill	3	562—647	Bihang 259—308
392—440	Bakelser och		144	Biff-Rött : : 70
	Lårter	179—202	151	Biff på Kalf : 73
434	Bakelse, Bisquit-		145	Biff på Ore : 70
	Bakelse	199	641	Bischoff : : : 305
			647	Bischoff,

No	Sid.	No	Sid.
647 Bischoff, hvit, fin	308	327 Bondbönor eller	
643 Urke-Bischoff	306	Wälsta, spåda	154
434 Bisquit-Bakelse	199	94 Bouillon , , ,	47
435 Bisquit-Bakelse i		96 Bouillon, afredd	48
Lador	200	95 Bouillon, gul	48
301 Bisquit-Budding	143	101 Bouillon med hvit-	
489 Bisquit-Confect,		fål	49
glaserad	224	97 Bouillon af Höns	48
485 Bisquit i Dosor	223	93 Bouillon, klar, att	
391 Bisquit-Kaka, gla-		servera i koppar	46
serad	178	106 Bouillon med Lins	52
478 Bitter-Bisquit	220	100 Bouillon med Perl-	
577 Björklaka, Cham-		gryn	49
pagnewin deraf	266	92 Bouillon de Poche	46
447 Blanc-Mangé, gul		108 Bouillon med Puré	
och hvit, röd och		af Potates	52
hvit	205	105 Bouillon de Puré	
306 Blanc-Mangé		af Rötter	51
Budding	145	107 Bouillon med Art-	
446 Blanc-Mangé		puré	52
Crème	205	98 Bouillon de Ris	49
448 Chocolate-Blanc		99 Bouillon med Ris	49
Mangé	206	250 Braxen, kokad	121
449 Blanc-Mangé		252 Braxen, stekt	122
Fruiter	206	251 Braxen med rödt	
158 Blankett på Kalf	77	Win	121
275 Blod-Budding	129	166 Bringa af Får med	
43 Blodkorf, Fransysk	20	Dill	81
293 Blom-Budding	140	161 Bringa af Kalf,	
294 Blom-Budding,		fårserad	78
fälsk	140	149 Bringa af Kalf,	
366 Blom-Budding		grillerad	72
Sås	167	159 Bringa af Kalf, kokt	77
319 Blomkål	151	160 Bringa af Kalf i	
320 Blomkål med mjölk	152	Kriton	77
593 Blomkål, att insalta	277	170 Bringa af Lam, får-	
103 Blåkål	50	serad	82
314 Blåkål, smisad	149	134 Bringa af Öre, färsk	65
135 Boenf à la mode	65	313 Broccoli (en sort	
326 Bondbönor eller		fål)	149
Wälsta	153	450 Brulé	207
		608 Bryggd	

N:o	Sid.	N:o	Sid.
608 Bryggd	285	289, 290 Budding, Mårg-	
390 Bryneller	178	Budding	137, 138
221 Bräckfågel till stek	106	287 Ris-Budding	136
479 Brända mandlar	220	288 Ris-Budding med	
611-626 Brödbakning	290-298.	Citron	137
303 Bröd-Budding,		286 Ris-Budding på	
brynt	144	Höns	136
304 Bröd-Budding,		291 Rusin-Budding	139
annan sort	145	292 Rusin-Budding	
346 Bröd-Kriton	162	med Rjurtalg	139
394 Bröd-Lårta	181	283 Sil-Budding	134
274-308 Buddingar	129-146.	87 Sil-Budding	43
301 Budding, Bisquit-		285 Sil-Budding	
Budding	143	med Ris	135
306 Blanc-mangé-		284 Spenat-Budding	135
Budding	145	280 Stockfist-Budding	132
275 Blod-Budding	129	279 Strömmings-	
293 Blom-Budding	140	Budding, färst	131
294 Blom-Budding,		308 Sylt-Budding,	
fälsk	140	fall	146
305 Budding-Brulé	145	299 Äppel-Budding	142
302 Bröd-Budding	143	295 Äppel-Budding	
303, 304 Bröd-Budding,		med Citron	141
brynt	144, 145	220 Bäckasiner till Stek	106
296 Citron-Budding	141	535 Bär - à la Glace	246
632 — på annat sätt	302	374 Bär-Sås, fall	170
297 Citron-Budding		458 Bär-safts-Crème	211
med Äpplen och		71 Böckling med Ägg-	
Sylt	141	röra	35
298 Fikon-Budding	142	324, 325 Bönor, Prinsef,	
276-278 Fisk-Budding	130, 131.	hvita och bruna	153
307 Glace-Budding	146	323 Turkiska Bönor,	
300 Krusbärs-Bud-		finna	153
ding	143	595, 596 Turkiska Bönor,	
281 Kräft-Budding	132	att torfa,	278, 279
146 Kott-Budding	71	326, 327 Välska Bönor	153,
282 Budding af Lake	133	154.	
72 Lax-Budding	36		
		E.	
		265 Cabiljo, färst	126
		442 Caffé-Crème	203
		413 Ca-	

N:o	Sid.	N:o	Sid.
413 Canapeer	190	491 Confect, Chocolad	225
358 Capris-Sås, gul	165	Confect	222
352 Capris-Sås, brun	163	483 Hvit Confect	225
23 Capris till kofta Ugg	11	490 Hvid Confect	221
198 Capuner, kofta med	96	481 Mandel-Confect	222
Champinjoner	97	482 Röd Confect	222
201 Capuner m. Roswor	96	484 Röd och hvit	222
199 Capuner, späckade	97	Confect	223
200 Capuner, stekta	217	486 Trefantig Confect	223
473 Carameller	218	480 Couleurer till Con-	
474 Carameller, wridna	308	fecturer, droppar	
648 Cardinal-Punsch	159	dertill	221
342 Cardonger	306	441-463 Crèmer	203-213
642, 643 Carolina	45	462 Crème, Araks	
91 Castanier, stekta	198	Crème	212
430 Cedro-Bakelse	266	446 Blanc-mangé	205
577 Champaane-Win af	267	Crème	205
Björklaka	267	447-449 Blanc-mangé, 205,	
578 Champagne-Win af	63	206.	
Dyläggor	248	451 Crème Brulé	207
128 Chocolad	206	450 Brulé	207
540 Chocolad à la Glace	225	458 Bärsafts-Crème	211
448 Chocolad-Blanc	204	442 Caffé-Crème	203
mangé	199	460 Citron-Crème	212
491 Chocolad-Confect	216	461 Citron-Crème	212
443 Chocolad-Crème	217	de Mareng	204
433 Citron-Bakelse	249	443 Chocolad-Crème	204
296, 297, 632 Citron	230	444 Flan	204
Budding	228.	445 Grädd-Crème,	
460 Citron-Crème	224	frusen	208
461 Citron-Crème de	209	453 Crème, glaserad	208
Mareng	210	452 Crème, gul med sylt	213
469 Citron-Gelé, flart	211	463 Marasquins	
471 Citron-Gelé uti	210	Crème	209
Skal	209	454 Mareng-Crème	203
542 Citron-Glace	211	441 Sago-Crème	211
501 Citronskal, att sylta	210	459 Smultron-Crème	210
473-498 Confecturer	209	457 Appels-Crème	210
228.	209	456 Appels-Compote	209
489 Confect, Bisquit	16	455 Appels-Ris	
Confect, glacerad		34 Croqueter	

No.		Sid.	No.		Sid.
	D.				
383	Danskt Kaka : :	174	590	Fisks lutning :	276
166	Dillkött : : :	81	244	Fisk, Bol-au-vent derpå	118
47	Dolma : : :	22	444	Flan : : : :	204
644	Dragon-Poussch	306	59	Flotur, färsk Ström, ming, sjeft deri,	29
570	Dragon-Uttika :	262	269	Glundror, färsta	127
609	Dricka af brun Sirap	288	605	Glåstfork : :	283
610	Dricka af Honing	289	42	Glåstfork med Sås	20
637	Dricka af Socker	304	18	Glåst, røkt med D- melette	10
480	Droppar till Cou- leurer	221	43	Franskt Blodfork	20
417	Drottningstänger	192	569	Fransk Kryddättika	262
639—647	Drycker, sam- mansatte, att nytt- ja wid större Mål- tider	305—308	573	Fransk Senap :	264
	Dryck, hvidt och rødt på Ananas	307	494	Franska Sockerbrød	227
214	Dufwor, sjefta :	102	400	Fransk Tårta med Sylt	183
	E.		432	Frask-Bakelse :	198
600	Engelskt sätt att salta kött	280	46	Fricadeller af Kalf	22
	F.		148	Fricandean af Kalf	72
618	Fetvägas-Simlor	295	196	Fricasè på Høns	95
298	Fikon-Budding :	142	189	Fricasè på Kyckling	91
515	Fikon, syltade :	237	493	Frukt, glaserad :	226
346	Filad på Grönt	161	571	Frukt, stämd, Uttika deraf	263
240	Filad på Gadda	116	445	Frusen Grädd- Crème	204
40	Finka (en varm sallat)	19	222	Fågelsolta : :	106
227-273	Fiskrätter	111-129	166	Färbringa med Dill	81
276-278	Fisk-Budding	130, 131.	167	Färkortletter med Syra	81
245	Fisk-Filé : :	119	1—4	Färser : : :	1—3
3, 241	FisKFärs : :	117	1	Färs af Hare	1
61	FisKFärs, Ström- ming dermed	30	3	FisKFärs till små Pastejer	2
			2	Köttfärs till kalla Pastejer	2
			4	Färs af Oxkött	3
			170	Färserad Lambringa	82
			217	Färserade Orgom- mar	104
				213 Färs	

N:o		Sid.	N:o		Sid.
213	Färserad Ljäder	101	535	Glacer, Bär, à la	
28	Förlorade Ägg med			Glace	246
	Anjovis	13	540	Chocolad, à la	
29	Förlorade Ägg med			Glace	248
	Glåst	14	542	Citron, à la	
26	Förlorade Ägg med			Glace	249
	Grädda	12	532	Grädd, à la	
27	Förlorade Ägg med			Glace	245
	Kalfbriß	13	536	Hallon, à la	
6—91	Förrätter	4—45		Glace	246
	G.		537	Körsbär, à la	
				Glace	247
195	Galantine på Hön	94	543	Marasquin, à la	
399	Gâteau de Maade			Glace	249
	lene	183	541	Punsch, Glace	248
63	Gelé till Hummer	31	640	Glace, Punsch	305
464—472	Geléer 213—217		538	Smultron, à la	
470	Äpelsins, Glé	216		Glace	247
472	Äpelsins, Glé uti		533	Vanille, à la	
	Skal	217		Glace	246
469	Citron, Glé,		534	Ägg, à la Glace	246
	flart	216	539	Äpple, och Pårön,	
471	Citron, Glé uti			à la Glace	247
	Skal	217	625	Godran	298
468	Gult Glé	215	415	Görans, Bakelse	191
467	Hjorthorns, Glé,		589	Graf, Lar, att in-	
	hvit	215		salta	275
466	Hjorthorns, Glé,		79	Graf, Lar i Papillote	40
	rödt	214	80	Graf, Lar med Ägg,	
503	Krusbär, Glé	231		röra	40
527	Winbär, Glé,		418	Grefwinnans Ba-	
	hvit	243		kelse	192
526, 527	Winbär, Glé,		192	Grillerade Hön	92
	rödt	242	149	Grillerad Kalbringa	72
502	Äpple, Glé	230	173	Gris, stekt	84
262	Gers, kokad	125	50	Grislyta	24
531	Glacedosjans ned-		416	Grädd, Bakelse	191
	frysning	244	445	Grädd, Crème, fru-	
307	Glace Budding	146		sen	204
344	Glace, Kaka	249	532	Grädd, à la Glace	245
531—543	Glacer	244—249	378	Grädd, Kaka, sur	172
				377 Grädd,	

No	Sid.	No	Sid.
377 Grädd-Kaka, söt	172	228 Gadda, späckad	112
403 Grädd-Munkar	185	234 Gadda stekt	114
14 Grädd-Pastejer	8	239 Gadda, sluswad med	
407 Grädd-Plättar	187	Osiron	116
408 Grädd-Wofflor	188	126 Gås-mjöl	62
104 Grön-Kål	51	127 Gås-mjöl, koft	62
109-111 Grön-Soppor	52	256 Gås, koft	123
113-115 Gröna Vrtsop-	257	Gås, rimsaltad	124
por 54, 55			
132 Gröt, Emör-Gröt	64		
131 Ugnstekt Gröt	64	120 Hare-Soppa	59
130 Appel-Gröt	63	536 Hallon, à la Glace	246
548 Gurk-Sallat, färsk	251	516 Hallon, att sylta	238
549-551 Gurkor, att		517 Hallon, att sylta på	
salta 252, 253		annat sätt	238
554 Syltade Gurkor	254	137 Hambrillé	67
550 Attiks-Gurkor	252	168 Hammel, Balong	
631 Attiks-Gurkor,		deraf	81
Enka 301		164 Hammel, stekt	79
186 Gås, à la Daube	1	Hare, färsk deraf	1
derpå 90		6 Hare, små Pastejer	
185 Gås, koft med bryn-		deraf	4
ta Koswor	89	206 Hare, Ragu derpå	99
184 Gås, stekt	89	205 Hare, stekt	98
49 Gås, sylta deraf	23	630 Hjerpar, att från	
48 Gåsbröst m. Niggröra	23	wintern till som-	
230 Gadda, färserad	112	maren kunna för-	
240 Filad på Gadda	116	wara	301
231 Gläkt, stekt Gadda	113	211 Hjerpar, falla med	
233 Gadda med färsk och		Sele	101
fråstsjertar	113	208, 209 Hjerpar, stekta	100
227 Gadda, koft	111	207 Hjerpar med Osiron	99
229 Krom-Gadda	112	210 Marjonad på	
236 Marjonad på		Hjerpar	100
Gadda	115	467 Hjorthorns-Sele,	
238 Gadda, plockad	115	hvit	215
235 Gadda, Kullader		466 Hjorthorns-Sele,	
deraf	114	rött	214
237 Gadda med Sallat	115	464 Hjorthorns-Sub-	
232 Gadda, rakad, spæ-		stance	213
lad och stekt	113	561 Hjortron, kofta	258

N:o	Sid.	N:o	Sid.
529 Hjortron, syltade	243	349 Jus, brun till Ros,	
574 Honing, att raffi-		biff	163
nera	264	126, 127 Jäs-Mjöl	62
610 Honings-Dricka	289		
384 Honings-Kaka	175	R.	
576 Honings-Win	265	375-391 Kakor	170-178
63 Hummer med Gelé	31	391 Bisquit-Kaka, gla-	
62 Hummer, flysd	31	serad	178
77 Hummer till Lar-		383 Dansk Kaka	174
Kulletter	39	544 Glace-Kaka	249
67 Hummer-Omelette	33	377, 378 Grädd-Kaka	172
11 Hummer-Pastejer	7	384 Honings-Kaka	175
66 Hummer-Kulletter	33	636 Korf-Kaka	304
64 Hummer-Sallat	32	375 Ost-Kaka	170
65, 242, 243 Hummer,		380 Pankaks-Kaka	173
sluswad	32, 117, 118	340 Potates-Kaka	159
370, 371 Hummer-Sås		382 Risaryns-Kaka	174
	168, 169	385-387 Apple-Kaka	176,
465 Husbloss-Substance	214		177.
101 Hvitkål m. Bouillon	49	151 Kalf, Biff derpå	73
97 Höns-Bouillon	48	158 Kalf, Blankett derpå	77
193 Höns med Dragon	93	161 Kalfbringa, färserad	78
196 Höns, Fricasé derpå	95	149 Kalfbringa, grillerad	72
195 Höns, Galantine		160 Kalfbringa i Kriton	77
derpå	94	159 Kalfbringa, koft	77
192 Höns, grillerade	92	8 Kalfbrist, små Paste-	
197 Höns med Kräftsås	95	jer deraf	5
286 Höns, Risbudding		32 Kalfbrist och Fisk, Ku-	
derpå	136	letter deraf	15
194 Höns med Risgryn	93	27 Kalfbrist till förlora-	
191 Höns, Skott-, Ragu		de ägg	13
derpå	92	46 Kalf-Frikadeller	22
		148 Kalf, Fricandean	
J.		deraf	72
263 Id, kokad	125	152 Kalfhuswud m. Syra	74
264 Id, sluswad	126	153 Kalfhuswud, sluswadt	74
546 Indianst Kräftknopp,		162 Kalf, Skänst Kallops	
att inlägga	251	deraf	78
514 Jordgubbar, att syl-		147 Kalfslår med Grädda	72
ta	237	155, 156 Kalfslår, späckadt	
343 Jordårtstokkor	160	75, 76	
		36 Kalf-	

N:o	Sid.	N:o	Sid.
36 Kalsnjure, fräst	18	622 Kringlor, Socker-	
37 Kalsnjure med salt		Kringlor	297
Kramsågel	18	620 The-Kringlor	296
376 Kalf-Ost	171	496 The-Kringlor,	
163 Kalf-Soulad	79	fina	228
157 Kalfstef i ugn	76	621 Nag-Kringlor	296
204 Kalkon, à la Danbe		429 Krokan	197
derpå	98	414 Krokan-Bakelse	190
202 Kalkon med Ris	97	229 Krom-Gadda	112
203 Kalkon, stekt	98	344 Kronärtskocksbott-	
136 Kallops	66	nar	160
162 Kallops, Skänst	78	368 Kronärtskock-sås	168
141 Karbonad på Ore	69	300 Krusbärs-Budding	143
116 Klimpar att hafwa		503 Krusbärs-Gele	231
i Köttjoppor	56	586 Krusbärs-saft i stäl-	
614 Knäckebröd, fint	292	let för Citronsaft	273
43 Korf, Fransiskt		582, 583 Krusbärswin	271
Blodkorf	20	615 Kryddkorpor	293
605 Gläskkorf	283	569 Krydd-ättika, Fransiskt	262
42 Gläskkorf m. Cäs	20	281 Kräft-Budding	132
635 Ris- och Korn-		67 Kräft-Dmelette	33
arynskorf	303	10 Kräft-Pastejer	6
636 Korf-Kaka	304	243 Kräfter, stuswade	
150 Kortletter med		med Sparris	118
Bouillon	73	68 Krästsjertar med	
167 Kortletter af Gär		Olja och Ättika	34
med Sprä	81	69 Krästsjertar med	
171 Pannkörtletter	83	Aggröra	34
143 Ortkortletter	70	356 Kräst-sås till Kalf	164
179 Sminkortletter	87	371 Kräst-sås, röd	169
37 Kramsågel, salt, till		189 Kycklingar, Fricasé	
Kalsnjure	18	derpå	91
216 Kramsågel med Or-		190 Kycklingar med Gär	92
gonmar	103	187 Kycklingar, fukta	90
215 Kramsågel till		188 Kycklingar, stekta	91
Stef	103	319, 320 Kål, Blom-	
397 Kran-Läta	182	sål	151, 152
546 Krastnopp, Judi-		103 Blåfål	50
ansk, inlagd	251	314 Blåfål, stuswad	149
513 Kriken i Bränwin	237	313 Broccoli	149
557 Kriken i Ättika	256	104 Grönfål	51
		309 Kål	

N:o	Sid.	N:o	Sid.
611 Linspor, sötsura	290	603 Metwurst	282
560 Lingon, syltade	257	604 Metwurst, Låbse	283
322 Lins-Purée	152	575 Mjöd	265
154 Lungmos	75	126 Mjöl, Jäsmjöl	62
590 Lutad Fisk	276	127 Jäsmjöl, kost	62
604 Låbse Metwurst	283	129 Äggmjöl	63
438 Låd-Bakelse	201	333 Morötter, sufwade	150
90 Lådor med Lar, Ägg och Grädda	45	403 Munkar, Grädd- munkar	185
15, 16 Lådor, Ost-Lådor	9	401, 402 Wådermunkar	184, 185.
88, 89 Sill-Lådor	44	404 Äpplemunkar	186
70 Wasbuds-Lådor	35	183 Murklar till Ankor	89
547 Löt, inlagd	251	289, 290 Mårg-Buddin- gar	137, 138
M.		9 Mårg-Pasticer	5
17 Makaroni med Ost	9	N.	
617 Mandelbröd	294	41 Njurbröd	20
623 Mandelbröd, små	297	39 Njurbullar	19
481 Mandel-Confect	221	38 Njurlådor	18
436 Mandelformar, lösa	200	268 Norb, stekt	127
437 Mandelform., torra	201	124 Nyponsoppa	61
428 Mandelfransar	196	528 Nypon, att sylta	243
497 Mandelmjöl	228	O.	
426, 427 Mandelspån	195, 196.	354 Oliver-Sås	164
393 Mandel-Tårta	180	67 Omelette af Hummer eller Kräftor	33
479 Mandlar, brända	220	20 Omelette med grön Sallat	10
463 Marasquins-Crème	213	18 Omelette med rökt Glåse	10
543 Marasquins-Glace	249	19 Omelette med rökt Lar	10
454 Mareng-Crème	209	21 Omelette med D- siron	10
439 Marenger, lösa	202	329 Omelette af Spenat	155
440 Marenger, torra	202	314 15 Ost-Lådor	9
395 Mareng-Tårta	181	16 Ost-Lådor, Ryska	9
182 Marjonad på Ankor	88	17 Ost,	
236 Marjonad på Grädda	115		
210 Marjon. på Hjerpar	100		
369 Marjonadsås	168		
504 Marmelad af Äpp- len	231		
Matsedlar	309		
555 Meloner, syltade	255		

N:o		Sid.	N:o		Sid.
17	Ost, Makaroni der,			P.	
	med	9	629	Paleij-Tårta	300
375	Ostfaka	170	379	Pannkakor, glaserade	173
376	Ost, Kalfost	171	380	Pannkaks-Kaka	173
364	Ostkakesås	166	381	Pankång med Sylt	174
591	Ost, Sötmjölks,		5	Pastejer, smördeg	
	Ost	276		dertill	3
273	Ostiron, beredda till		14	Pastejer af Grädda	8
	Gäser	129	6	Pastejer, små, af	
274	Ostiron, beredda till			Hare	4
	Mjöl	129	11	Pastejer af Hummer	7
22	Ostiron, siekta	11	7	Pastejer af Kött	4
217	Oxgommar, färse,		8	Pastejer af Kalfbris	5
	rade	104	10	Pastejer af Kråstor	6
216	Oxgommar till		9	Pastejer af Mårg	5
	Kramstjäl	103	13	Pastejer af Sill,	
218	Oxgommar med			afslånga	8
	Luppkammar	105	12	Pastejer af Sill,	
139	Oxhare, späckad	68		runda	7
138	Oxhare, siekt	67	224	Pastej, varm, på	
133	146 Oxkött, Rätter			Hjerpår	107
	deraf	64-71	226	Pastej, stor, på Hönns,	
144	Biffkött	70		Fistfärs och Hum-	
145	Biff på Öxe	70		mer	110
134	Bringa, färst	65	225	Pastej, stor, kall	108
135	Boeuf à la Mode	65	624	Pepparkakor, mjuka	297
4	Oxkött, färs deraf	3	624½	Pepparkakor, an-	
137	Oxkött, Hambrille	67		nan sort	298
136	Kallops	66	100	Perlgröns-Soppa	
141	Karbrad	69		med Bouillon	49
143	Oxfortletter	70	507, 508	Persikor att	
45	Köttbullar med			sylta	233
	Sås	21	348	Persilja, bakad	162
140	Kessief	68	347	Persilja, brynt	162
133	Kogbiff	64	419	Petits Choux au four	193
142	Kullader	69	165	Pillaw	80
578	Oxläggör, Champa-		238	Plock-Gädda	115
	ane-Win deraf	267	556	Plommon, gula till	
51	Oxtunga i Papillote	25		Sallat	255
52	Oxtunga, Aspik		513	Plommon, röda, i	
	derpå	26		Brånvin	237
				557 Plom-	

N:o	Sid.	N:o	Sid.
557 Plommon, röda, i Attika	256	178 Quarré af Swin	86
509, 510 Plommon, att sylta	234, 235		
407 Plåttar, Grådd- Plåttar	187	219 Ragu, fin, till mel, lanrätt	105
406 Apple-Plåttar	187	206 Ragu på Hare	99
499 Pomeranser, att sylta	229	191 Raau på Ståtthöns	92
500 Pomeransskal, att sylta	229	177 Refbenspiell	86
396 Portugiser-Tårta	181	140 Refsiet af Ore	68
340 Potates-Kaka	159	511, 512 Rengflor, syl- tade	235, 236
108 Potates-Purée med Bouillon	52	601 Renkött, att salta till rökning	281
53 Potates-Rulletter med Gläst	27	202 Ris till Kalkon	97
54 Potates-Sallat	27	35 Ris till Appel- Rulletter	17
639 Pounsch	305	287 Ris-Budding	136
648 Cardinal-Pounsch	308	288 Ris-Budding med Citron	137
644 Dragon-Pounsch	306	286 Ris-Budding på Höns	136
541 Pounsch-Glace	248	194 Risgryn till Höns	93
325 Prinseß-Böror, bruna	153	74 Risgryn med Lar	37
324 Prinseß-Böror, hvita	153	382 Risgryns-kaka	174
548 Präß-Gurkor, färsta	251	635 Risgryns-korf	303
549 Präß-Gurkor, att salta	252	341 Risgryns-Rulletter	159
398 Puder-Tårta	182	180 Roswor till kofta Ankor	87
322 Purée af Lins	152	339 Roswor, brynta	158
108 Purée af Potates	52	201 Roswor till Capuner	97
105 Purée af Rötter med Bouillon	51	336 Roswor, stekta	157
86 Purée af Arter	43	338 Roswor, sluswade	158
107 Purée af Arter med Bouillon	52	133 Rosbiff	64
539 Påron : à la Glace	247	258 Rudor, kofta	124
505 Påron i Lingonsaft	231	259 Rudor, stekta	124
634 Påron, att torfa	303	235 Rullader af Gadda	114
602 Pölsa	281	142 Rullader af Orkött	69
		66 Rulletter af Hummer	33
		32 Rulletter af Kalsbriß och Fisk	15
		31 Rullet-	

N:o	Sid.	N:o	Sid.
31 Kulletter af Rött med Risgryn	15	546 Sallat af Indianst Kragknopp	251
44 Kulletter af Rött med Bindruswor	21	557 Sallat af Krilon eller röda Plom-	256
75 Kulletter af Lax	38	mon i Uttika	251
77 Kulletter af Lax med Hummer	39	547 Sallat af inlagd Löst	251
76 Kulletter af Lax med Rött	38	552 Sallat af inlagda Rödbetor	253
53 Kulletter af Potates med Gläst	27	561 Sallat af kokta Hiortron	258
341 Kulletter af Risgryn	159	559 Sallat af Rörbår med Uttika	257
30 Kulletter af Ägg	14	551 Sallat af Salt, Surkor	253
33 Kulletter af Äpplen	16	550, 631 Sallat af små Uttiks-Surkor	252, 301.
35 Kulletter af Äpplen med Ris	17	558 Sallat af sinfwade Stickelbår	256
291 Rugin-Budding	139	554 Sallat af syltade Surkor	254
292 Rugin-Budding med Njurtalg	139	560 Sallat af syltade Lingon	257
16 Ryska Osi-Lådor	9	555 Sallat af syltade Meloner	255
625 Rån, God-Rån	298	556 Sallat af gula Plommon	255
626 Tunn-Rån	299	40 Sallat, varm, kal, lad Finka	19
552 Rödbetor, inlagda	253	64 Sallat af Hummer	32
316 Rödskal	150	55 Sallat af Rött, kall	27
337 Rötter till garnering	158	82 Sallat af Lax	41
S.		83 Sallat af Lax, koft	42
619 Saffrans-Bröd	295	54 Sallat af Potates	27
585 Sast att blanda i watten till Dryck	273	84 Sallat af Sill	42
586 Sast af Krusbår i stället för Citron-	273	599-601 Saltning af Rött	280, 281
584 Sast af Rörbår	272	315 Savojkål	150
441 Sago-Crème	203	562 Schampinjoner, att inlägga	259
121 Sagu-Soppa	59	198 Scham-	
545-561 Sallater	250-258		
553 Sallat, blandad	254		
548 Sallat af färska Surkor	251		
545 Sallat, grön	250		

N:o	Sid.	N:o	Sid.
198 Schampinjoner till koka Capuner	96	615 Skorpor, Krydd: skorpor	293
564 Schampinjons-Pul- ver	260	616 Socker-skorpor	293
563 Schampinjoner, Svja deraf	259	162 Skånsk Kallops	78
359, 360 Schampinjons: Sås	165	112 Skånsk Soppa	54
332 Schorjonera, en sort Rötter	156	191 Skatthöns, Ragu derpå	92
573 Senap, Fransk	264	118 Sköldpaddssoppa, falsk	58
372 Senaps-Sås	169	117 Sköldpaddssoppa, verklig	56
266 Sil, färsk, stuf- wad	126	598 Slagt, underrättel- ser derwid	279
267 Sil, saltad, stekt	126	459 Smultron-Crème	211
283 Silbudding	134	538 Smultron, à la Glace	247
85 Sill med Olja och Attika	42	514 Smultron, att sylta	237
87 Sill-Budding	43	592 Smör, att salta på Skottiska sättet	277
285 Sill-Budding med Ris	135	411 Smör-Bakelse	189
89 Sill-Lådor med Ägg och Grädda	44	5 Smördeg till Paste- jer och Bakelser	3
88 Sill i Pappers- Lådor	44	132 Smörgröt	64
86 Sill i Papillote med Art-purée	43	363 Smörsås med pep- parrot	166
13 Sill-Pastejer, af långa	8	362 Smörsås, rörd	166
12 Sill-Pastejer, runda	7	412 Smör-Stänger	190
84 Sill-Sallat	42	431 Snäck-Bakelse	198
618 Simlor, Fetväggs- Simlor	295	494 Sockerbröd, Franska	227
253 Simpor, stufwade	122	637 Socker-Dricka	304
609 Siraps-Dricka	288	475 Sockerhuswa, spun- nen	218
607 Skinka, beredd på Engelskt sätt	285	616 Socker-skorpor	293
176 Skinka, glaserad	85	622 Sockerkringlor, mjuka	297
174 Skinka, koft	84	422—425 Sockerspån	194, 195.
175 Skinka, stekt med Äppel-mos	85	477 Sockertopp, ett slags Confect	219
		317 Sockertoppskål på Engelskt sätt	150
		318 Socker	

N:o	Sid.	N:o	Sid.
318 Sockertoppskål med mjölk	151	420 Sprits i ugn	193
597 Sockerärter, sprit- tade, att torka	279	421 Sprits, annan sort	193
563 Soja af Scham- pinjoner	259	321 Sprit-Ärter	152
565 Soja af brynt Socker	260	Stekar, se Rötträtter.	
92-125 Sopprätter	46-61	522 Stickelbär, hvita, att sylta	240
109-111 Soppa, Grön- soppa	52, 53	523 Stickelbär, röda, att sylta	241
120 Soppa, Hafre- Soppa	59	558 Stickelbär, snuswade	256
122 Kårsbärs-Sop- pa, kall	60	271 Stockfisk	127
124 Nypon-Soppa	61	272 Stockfisk, snuswad	128
100 Perlgröns-Soppa med Bonillon	49	280 Stockfisk-Budding	132
121 Sagu-Soppa	59	409 Struswor	188
112 Skånskt Soppa	54	61 Strömming, färsk, med fiskfärs	30
118 Sköldpaddas-Sop- pa, falsk	58	59 Strömming, färsk, stekt i flotur	29
117 Sköldpaddas-Sop- pa, verklig	56	60 Strömming, färsk, i Papillote	30
119 Swart-Soppa	58	279 Strömmings-Bud- ding	131
125 Vin-Soppa	61	464 Substance af Hjort- horn	213
123 Äppel-Soppa	60	465 Substance af Hus- bloß	214
113 Ärt-Soppa, grön	54	102 Surkål	50
115 Ärt-Soppa, grön, utan Bonillon	55	312 Surkål, brynt	148
114 Ärt-Soppa med Kråftor	54	311 Surkål, snuswad	148
163 Soulad på Kalf	79	119 Swart-Soppa	58
476 Souplé-Socker	219	606 Swinhuswud som sylta	284
331 Sparris, kokad	156	179 Swinkortletter	87
367 Sparris-Sås	167	178 Swin-quarré	86
328 Spenat	154	172 Swinstek, ung	83
594 Spenat, att salta	278	222 Sylta af Fågel	106
284 Spenat-Budding	135	50 Sylta af Gris	24
329 Spenat-Omelette	155	49 Sylta af Sås	23
590 Spillonger, att luta	276	606 Sylta af Swinhus- wud	284
		308 Sylt-Budding, kall	146
		488 Sylt-Rakor, små	224

N:o	Sid.	N:o	Sid.
499—530 Sylter	229—244	523 Syltade Stickelbär,	
514 Syltade Ananasbär,		röda	241
Smultron m. m.	237	524 Syltade Winbär,	
506 Syltade Apricoser	232	röda	241
530 Syltade Barbaris-		525 Syltade Winbär,	
bär	244	swarta	242
518 Syltade Bigaron-		330 Syra, stufwad	155
ger	238	349—374 Sårer	163—170
501 Syltade Citronskal	230	361 Sårer, Anjovis,	
515 Syltade Fikon	237	Sås	166
554 Syltade Gurkor	254	373 Araks-Sås	170
516 Syltade Hallon	238	366 Blombudding,	
517 Syltade Hallon på		Sås	167
annat sätt	238	351 Brun sötsur Sås	163
529 Syltade Hjortron	243	374 Vår-Sås, kall	170
514 Syltade Jordgub-		352 Capris-Sås, brun	163
bar	237	358 Capris-Sås, gul	165
521 Syltade Körbär,		365 Citron-Sås till	
bruna	240	Rugin-Budding	167
519 Syltade Körbär,		42 Sås till Glästkorf	20
klara	239	370 Hummer-Sås,	
520 Syltade Körbär,		kall	168
klara, på annat sätt	239	357 Sås till Kalf, gul	164
560 Syltade Lingon	257	355 Sås, ljus till Kalf,	
555 Syltade Meloner	255	lår	164
528 Syltade Nypon	243	371 Kräft- eller Hum-	
507, 508 Syltade Per-		mer-Sås, röd	169
sikor	233	356 Kräft-Sås till	
509 Syltade Plommon,		Kalf	164
gröna	234	368 Kronärtskocks,	
510 Syltade Plommon,		Sås	168
gula	235	45 Sås till Röttbullar	21
499 Syltade Pomeran-		353 Löf-Sås, brun	164
ser	229	369 Marjonad-Sås	168
500 Syltade Pomerans-		354 Sås, brun med	
skal	229	Oliver	164
511, 512 Syltade Keng-		364 Ostlake-Sås	166
flor	235, 236	350 Sås till färsk Or-	
514 Syltade Smultron	237	bringa	163
522 Syltade Stickelbär,		359, 360 Champinjons,	
hvita	240	Sås	165
		362,	

N:o	Stid.	N:o	Stid.
362, 363 Smör-Sås	166	270 Wimmer (en sort	
372 Senaps-Sås	169	Fist)	127
367 Sparris-Sås	167	577 Win, Champagne-	
373 Win-Sås, gul	169	win af Björt,	
591 Sömjölts-Ost	276	laka	266
T.			
495 Thébröd, rostade	227	578 Champagnewin	
620 Théfringlor	296	af Orlåggor	267
496 Théfringlor, fina	228	576 Honings-Win	265
213 Tjäder, fårserad	101	582, 583 Krusbårs-Win	271
212 Tjäder, sielt	101	579 Korbårs-Win	267
52 Tunga, Aspil derpå	26	524 Winbår, röda, att	
626 Tunn-Rån	299	fylta	241
323 Turkiska Bönor,		492 Winbår, sockrade,	
fina	153	till desert	226
595, 596 Turkiska Bönor,		525 Winbår, swarta, att	
att torra	278, 279	fylta	242
392-400 Tårter	179-183	526 Winbårs-Gelé med	
394 Bröd-Tårta	181	Hallon	242
400 Fransk Tårta		527 Winbårs-Gelé utan	
med Sylt	183	Hallon	242
397 Frans-Tårta	182	587 Winbårs-Watten,	
393 Mandel-Tårta	180	swart	273
395 Marcq-Tårta	181	580 Winbårs-Win,	
629 Palej-Tårta	300	hwitt	268
396 Portugiser-Tårta	181	581 Winbårs-Win,	
398 Puder-Tårta	182	rödt	269
392 Spank Tårta	179	44 Windruswor till	
627 Wiener-Tårta	299	Kött-Kulletter	21
399 Gâteau de Mag-		125 Winsoppa	61
delene	183	373 Win-Sås, gul	169
W.		567 Win-ättika	261
533 Vanille-à la Glace	246	408 Wofflor, Grådd-	188
70 Wasbuds-Lådor,		244 Wol-au-vent på	
små	35	Fist	118
587 Watten af swarta		223 Wol-au-vent på	
Winbår	273	Kött	106
627 Wiener-Tårta	299	401, 402 Wåder-Mun-	
628 Wiener-Bakelse	300	far	184, 185
		326, 327 Wålsta eller	
		Bondbönor	153, 154
		613 Wörtbröd	292

N:o	N.	Sid.	N:o	Sid.
	Ä.		81 Äggröra med rökt Lax	41
58	Äl, bräckt	28	125 Ägg-Dl	62
56	Äl, kött	28	181 Änder att sicka	88
57	Äl, rullad	28	633 Äpplen att torka	302
	Ä.		389 Äpplen, sicka glas-serade	178
534	Ägg : à la Glace	246	405 Äppel-Baigné	186
28	Ägg, förlorade med Anjovis	13	299 Äppel-Budding	142
29	Ägg, förlorade med Gläse	14	295 Äppel-Budding med Citron	141
26	Ägg, förlorade med Grädda	12	456 Äppel-Compote	210
27	Ägg, förlorade med Kalkbriß	13	457 Äppel-Èrème	210
24	Ägg, kokta med Anjovis	11	388 Äppel-Echalott	177
23	Ägg, kokta med Capris	11	502 Äppel-Gelé	230
25	Ägg, kokta med hvit Sås	12	539 Äppel : à la Glace	247
90	Ägg och Grädda med Laxlådor	45	130 Äppel-Gröt	63
89	Ägg och Grädda med Sill i Lådor	44	385 Äppel-Kaka	176
410	Ägg-fransar	189	386 Äppel-Kaka med Smördeg	176
621	Ägg-fringlor, små	296	387 Äppel-Kaka med Ägghwitor	177
129	Ägg-Mjöl	63	504 Äppel-Marmelad	231
510	Ägg-Plommon, gula, att sylta	235	404 Äppel-Munkar	186
30	Ägg-Rulletter	14	406 Äppel-Plättar	187
71	Äggröra med Bäckling	35	455 Äppel-Ris	209
48	Äggröra med Sås-bröst	23	33 Äppel-Rulletter	16
69	Äggröra med Kräft-sjertar	34	35 Äppel-Rulletter med Ris	17
80	Äggröra med Graf-Lax	40	123 Äppel-Soppa	60
			643 Ärke-Bischoff	306
			321 Ärter, Spritärter	152
			107 Ärtpuré med Bouillon	52
			86 Ärtpuré till Sill i Papillotte	43
			113 Ärtsoppa, grön	54
			115 Ärt-	

N:o		Sid.	N:o		Sid.
115	Ärtsoppa, grön, utan Bouillon	55	571	Ättika af skåmd Frukt	263
114	Ärtsoppa m. Kråstor	54	572	Ättika wid imitto: samma Sjukdo: mar	263
566	Ättika	261	567	Win-Ättika	261
568	Ättika, annan sort	261	550, 631	Ättiks-Gurkor, små	252, 301
570	Dragon-Ättika	262			
569	Fransk Krydd: Ättika	262			

Skrifter i Hushållningen,
hvilka säljas uti huset N:o 44 wid Drottning-
gatan, äfvensom uti de flesta Boklädor i
Stockholm och Landsorterna.

(Prisen äro i Bancomynt.)

Grunderna för den Practiska Statshushållningen. Af
C. Olufsen. Öfversatte af S. Brisman. 1 R:dr
24 sk. häftad.

Kongl. Swenska Landbruks-Academiens Annaler för åren
1813—1820. 19 R:dr. 24 sk. häft. — 1821. Första
Häft. 1 R:dr 16 sk. häftad.

Kongl. Swenska Landbruks-Academiens Handlingar. 1827
—1832. 5 R:dr 12 sk. häftad.

Handbok för Landemän uti Åkerbruk och Boskapskötsel;
af Koppe; utgifwen af Thaer. Öfvers. 1 R:dr
28 sk. häftad.

Lärobok i Danska Landthushållningen; af Professor C.
Olufsen. Öfversättning af S. Brisman. 1 R:dr
28 sk. häftad.

Fogde-Reglor och Ladugårds-Ordning wid Wångsjöberg,
eller Handledning till Underwisning för Gårdsfogdar
eller Rättare, Dejor, Ladugårdspigor och Ordrångar.
Af Isaac af Darelli. Tredje af Författaren tillökta
och förbättrade Upplagan. 1828. 28 sk. häftad.

Praktiskt Hand-Lexicon för Landthushållare och Konsinärer;
af O. Linderholm. Twänne Band. 3 R:dr ex.

Grunderne för Fruktträds uppdragande, förädling och wård,
hämtade från Swensk erfarenhet. Priskrift, belönt af
Kongl. Landbruks-Academien år 1827. 12 sk. häftad.

Kålmasken, Papilio Brassicæ, samt några bepröfwade
och godkända medel, med hvilka den kan utrotas. Af
J. H. Kihlman. 1828. 8 sk. häftad.

Anteckningar angående Jagt och Djurfångst i Sverige.
Af J. L. v. Greiff, Förste Hof-Jägmästare m. m.
Andra Upplagan, med Bihang och Register; samt Gra-
vurer. 1 R:dr häftad.

Anteckningar om sättet att skjuta och fånga Skålar uti
Norra Skårgården af Stockholms Län. Af G. Hol-
mers. 8 sk. häftad.

Underrättelser om Björn-Skall. Af H. A. Falk, Hof-
Jägmästare. Andra tillökta Upplagan; med Grav. 32 sk. h.

Nya Sätt att på Jagtplats, i förening med Bargar,
Fånga och Skjuta Bargar. Af B. G. Hamnström,
Hof-Jägmästare, Öfver-Jägmästare i Örebro Län.
Med Gravurer. 1829. 24 st. häftad.

Förslag till Rosdjurs Jagt och Fångande. Af W. West-
baum, Öfver-Jägmästare. Med Grav. 1829. 16 st. h.

Handbok wid den nu brukliga Finare Matlagningen; inne-
hållande tillika Beskrifning på Confecturer, Sylter och
Glacer; m. m. Af M. Nylander. Sjette, tillökta
och förbättrade Upplagan. 1 R:dr 16 st. häftad.

Ny Kokbok, eller Anvisning till en myckenhet nu brukliga
Maträtters tillredande, jämte ett Bihang, innehållande
Kunstapper om hvarje handa Hushålls-Kön; af C. Welt-
zin. Fjerde Upplagan. 1 R:dr 4 st. häftad.

Anvisning till Laxfvelig Matredning; jämte Bihang om
Bärs och Frugters spltning; Grönsakers och Rötters
förvaringsfätt; Rötts och Fisks saltning och förvarande;
om Brödbakning, Smörs tillredning och Dsigöring; om
Ättikor, Brånwiner och Bärwatten, m. m. Af C. Welt-
zin. Andra Upplagan. 40 st. häftad.

Handbok om Brånwinsbränning och Destillering, inne-
hållande tillika Underwisning om Ättikebryggd samt åt-
tilliga Sommardryckers tillredande, lämpad i synnerhet
till enskilda Hushåll. Öfvers. ur flera Arbeten, af
C. Weltzin. Andra Upplagan. 28 st. häftad.

Anvisning till Potåters mångfaldiga begagnande. Af C.
Weltzin. Tredje Upplagan. 12 st. häftad.

Afhandling om rätta sättet att brygga Dricke, Öl och
Porter, med åtskilliga Förbättringar i Brygghuset och
Bryggkärlen, m. m. Öfvers. från Engelsen. 12 st. häft.

Skrifter, angående Cirkulationsbruk och Bladrifa Wäters
märkeliga nytta för Åkerbruket, m. m.; af Fischer-
ström. 24 st. häftad.

Ett fördelaktigt sätt att Sommar och Winter Stallfodra
Hästar; af Fischerström. 4 st.

Winter-Foder-Ordning för Kor. Patent. 2 st.

Tänkar om Jordbruk; af Åkerren. 16 st. häftad.

Ångsförbättring utan gödsel i Stockholms Skärgård; af
J. Reutersköld. 8 st. häftad.

Om Gewär och om Skjutkonsten; af Åkerren. 16 st.
häftad.

